



Menus du 02 septembre au 7 Novembre 2014

RESTAURANT SCOLAIRE DE LA CELLE SAINT-CYR

Bonne
Rentrée !

mardi 02 septembre	jeudi 04 septembre	vendredi 05 septembre
CAROTTES RAPEES VINAIGRETTE	SALADE DE BETTERAVES ROUGES	CONCOMBRES A LA BULGARE
AIGUILLETES DE POULET	PALERON DE BŒUF	JAMBON FAÇON CHABLISIENNE
SAUCE CHASSEUR	A LA BOURGUIGNONNE	POEELE DE LEGUMES
COQUILLETES	PUREE DE POMMES DE TERRE	CAMEMBERT
SAINCT-NECTAIRE	EDAM	CREME DESSERT
COMPOTE DE POMMES	FRUIT FRAIS	A LA VANILLE

lundi 08 septembre	mardi 09 septembre	jeudi 11 septembre	vendredi 12 septembre
MACEDOINE DE LEGUMES	RADIS AU BEURRE	CELERI REMOULADE	TABOULE A L'ORANGE
VINAIGRETTE	ESCALOPE DE VOLAILLE	PAUPIETTE DE VEAU	FILET DE POISSON PANE - CITRON
STEAK HACHE A L'ECHALOTE	SAUCE PROVENCALE	SAUCE AU CHEDDAR	EPINARDS A LA CREME
POMMES FRITES	GRATIN DE COURGETTES	TORTI	PETIT SUISSE NATURE
TOMME NOIRE	BUCHETTE CHEVRE ET VACHE	CARRE PRESIDENT	BIO ET SUCRE
ENTREMETS AU CITRON	FLAN PATISSIER	COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP	FRUIT FRAIS

lundi 15 septembre	mardi 16 septembre	jeudi 18 septembre	vendredi 19 septembre
SALADE MEXICAINE	CHOU BLANC A LA GRECQUE	RILLETES - CORNICHONS	SALADE VERTE AUX CROUTONS
BŒUF	ROTI DE DINDE A L'ESTRAGON	MOULES SAUCE POULETTE	SAUTE DE PORC AU CURRY
AUX CAROTTES	POMMES DE TERRE PERSILLEES	RIZ AUX OIGNONS	CORDIALE DE LEGUMES
YAOURT NATURE ET SUCRE	EMMENTAL	SAINCT MORET	MIMOLETTE
FRUIT FRAIS	COMPOTE POIRE	PÊCHE DE VIGNE DE	CASSATE PATISSIERE
	BIO	M. PROU DE VALLAN	A LA POMME

Nos produits issus des producteurs locaux :

-Courgettes, Haricots Verts ébouffés, Carottes, Chou-Fleur, Céleri rave, Chou Rouge, Chou Blanc et Potimarron de Chez Monsieur Guy MARTIN de Charbuy
- Pomme et Pêche de Vigne de Chez Monsieur PROU de Vallan



La Chronique Diététique :
En Septembre retrouvez le "Cheddar".
et en Octobre, le "Cappuccino".

Menus susceptibles de variations sous réserve des approvisionnements.

lundi 22 septembre	mardi 23 septembre	jeudi 25 septembre	vendredi 26 septembre
BETTERAVES LAMELLES A L'AIL	TOMATES A L'HUILE D'OLIVE	TARTE AU FROMAGE	CAROTTES RAPEES AU CITRON
SAUCISSE AU JUS	BLANQUETTE DE VOLAILLE	NORMANDIN DE VEAU	BRANDADE PARMENIERE
LENTILLES BIO DE M. FAUCHEUX	DUO DE HARICOTS	SAUCE AUX POIVRONS	TOMATEE
BIO A LUCY SUR YONNE	PETIT COTENTIN	GRATIN DE COTES DE BLETES	GOUDA
FROMAGE BLANC ET SUCRE	TARTE AU	MINI CABRETTE	LIEGEOIS A LA
FRUIT FRAIS	CHOCOLAT	FRUIT FRAIS	VANILLE

lundi 29 septembre	mardi 30 septembre	jeudi 02 octobre	vendredi 03 octobre
TERRINE DE POISSON SAUCE TARTARE	CELERI REMOULADE	ŒUF DUR - MAYONNAISE	CHOU ROUGE AUX
QUENELLE DE VOLAILLE SAUCE AUX CHAMPIGNONS	ROTI DE PORC AU JUS DE POMMES	BŒUF MJOTE SAUCE MIEL, PAIN D'EPICES ET CANNELLE	LARDONS DE VOLAILLE
CHOU-FLEUR PERSILLE	RIZ BIO AUX PETITS LEGUMES	TORTIS TRICOLORES	DOS DE COLIN SAUCE TOMATE
EDAM	VACHE QUI RIT	P'TIT LOUIS TARTINE	RATATOUILLE
FRUIT FRAIS	MOUSSE AU CHOCOLAT	FRUIT FRAIS	YAOURT NATURE, SUCRE
			TARTE AUX POMMES

lundi 06 octobre	mardi 07 octobre	jeudi 09 octobre	vendredi 10 octobre
CHAMPIGNONS A LA GRECQUE	PATE DE CAMPAGNE - CORNICHONS	SALADE DE CONCOMBRES ET MAÏS	SALADE COLESLAW
BŒUF FACON TAJINE	DOS DE COLIN SAUCE CITRON	OMELETTE A L'EMMENTAL	SAUCISSE DE STRASBOURG
SEMOULE	JARDINIERE DE LEGUMES	HARICOTS VERTS AUX DES DE TOMATES	POMMES FRITES
SAMOS	TOMME NOIRE	PETIT SUISSE AROMATISE	BUCHETTE CHEVRE ET VACHE
FRUIT FRAIS	FRUIT FRAIS BIO	GAUFRE AU SUCRE	MOUSSE DE FROMAGE BLANC
			AUX PEPITES DE CHOCOLAT

lundi 13 octobre	mardi 14 octobre	jeudi 16 octobre	vendredi 17 octobre
POTAGE DE LEGUMES	SALADE VERTE AUX CROUTONS	CELERI REMOULADE	RIZ NICOIS
HAUT DE CUISSE DE POULET ROTI	SPAGHETTIS BIO	A L'ANCIENNE	CHIPOLATAS AUX OIGNONS
AUX HERBES DE PROVENCE	A LA BOLOGNAISE	FILET DE COLIN MEUNIERE	DUO CAROTTES-CHOU VERT
PETITS POIS	EMMENTAL RAPE	POMMES PERSILLEES	YAOURT NATURE ET SUCRE
COULOMMIERS	CREME DESSERT	CREME ANGLAISE	FRUIT FRAIS
FRUIT FRAIS	AU CAMEL	GATEAU D'ANNIVERSAIRE	

Vacances de la Toussaint du 18 octobre au 02 novembre 2014

lundi 03 novembre	mardi 04 novembre	jeudi 06 novembre	vendredi 07 novembre
ENDIVES EN SALADE	BETTERAVES CRUES	FRIAND AU FROMAGE	SALADE VERTE MIMOSA
ROTI DE DINDE AUX POMMES	SAUCE RAVIGOTE	HOKI A L'HUILE D'OLIVE ET CITRON	RAVIOLIS AU BŒUF
PUREE DE POMMES DE TERRE	SAUTE DE PORC SAUCE BRUNE	HARICOTS VERTS	GRATINES
EDAM	AU CHOU VERT BRAISE	VACHE PICON	EMMENTAL
BIO CREME DESSERT BIO AU CHOCOLAT DE LA FERME DE SOUILLY	FROMAGE BLANC SUCRE	FRUIT FRAIS	COMPOTE
	FRUIT FRAIS		POMME-BANANE

Les produits de saison sont indiqués en gras et soulignés