

Restaurant scolaire de la Celle Saint Cyr

Semaine du 31 août au 06 septembre 2015

LUNDI

SALADE DE POMMES DE TERRE*
SAUTÉ DE PORC SAUCE BLANQUETTE
CHOU FLEUR PERSILLADE
GOUDA
FRUIT FRAIS*

MARDI

SALADE DE TOMATES* VINAIGRETTE
ESCALOPE DE POULET AUX CHAMPIGNONS
COQUILLETES AU BEURRE
YAOURT NATURE
COCKTAIL DE FRUIT AU SIROP

MERCREDI



CONCOMBRES DE M. MARTIN DE CHARBUY* À LA BULGARE
OMELETTE À L'EMMENTAL
RATATOUILLE*
CAMEMBERT
GÂTEAU BASQUE

JEUDI

ROULADE DE VOLAILLE - CONDIMENTS
DOS DE COLIN SAUCE CITRON
POMMES VAPEUR* PERSILLÉES
SAMOS
FRUIT FRAIS*

VENREDI



CAROTTES* RÂPÉES À L'ÉCHALOTE
GOULASCH HONGROISE
HARICOTS VERTS* BIO
BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE
CASSATE PÂTISSIÈRE À LA POMME



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *

Menu établi sous réserve d'approvisionnement

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire de la Celle Saint Cyr

Semaine du 07 septembre au 13 septembre 2015

LUNDI

BETTERAVES* VINAIGRETTE
SAUCISSE FUMÉE
HARICOTS BLANCS PERSILLÉS
PETIT SUISSE PULPÉ
FRUIT FRAIS*

MARDI

RADIS ROSES* - BEURRE
AIGUILLETES DE VOLAILLE AU JUS DE POMMES
PETITS POIS
EDAM
FLAN PÂTISSIER

MERCREDI

MACÉDOINE DE LÉGUMES MAYONNAISE
BOULETTES DE BŒUF SAUCE AUX ÉPICES
SEMOULE
TARTARE
YAOURT AUX FRUITS

JEUDI

CRÊPE AU FROMAGE
BLANQUETTE DE VEAU À L'ANCIENNE
DUO CHOU VERT - CAROTTES*
SAINT NECTAIRE
FRUIT FRAIS*

VENDREDI



SALADE VERTE* AUX CROUTONS
MEUNIÈRE DE POISSON - CITRON
RIZ AUX PETITS LÉGUMES
TOMME BIO DE M. VARLET DE SOUILLY
MOUSSE AU CHOCOLAT



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *

Menu établi sous réserve d'approvisionnement

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire de la Celle Saint Cyr

Semaine du 14 septembre au 20 septembre 2015

LUNDI



TERRINE DE POISSON SAUCE VERTE
SAUTÉ DE VOLAILLE AU CURRY
GRATIN DE COURGETTES* DE M. MARTIN DE CHARBUY
MIMOLETTE
FRUIT FRAIS* BIO

MARDI



TOMATES* AU MAÏS
RÔTI DE PORC À L'ANANAS
PURÉE DE POMMES DE TERRE
VACHE QUI RIT
NAPPÉ AU CAMEL

MERCREDI

TABOULÉ À L'ORIENTALE
NORMANDIN DE VEAU À L'EMMENTAL
CHOUX DE BRUXELLES*
COULOMMIERS
FRUIT FRAIS*

JEUDI

ŒUF DUR MAYONNAISE
BŒUF BOURGUIGNON
TORTIS
EMMENTAL RÂPÉ
FRUIT FRAIS*

VENDREDI

CÉLERI* À L'ANCIENNE
SAUMON À L'OSEILLE
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
FROMAGE BLANC
GÂTEAU AU CITRON



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *

Menu établi sous réserve d'approvisionnement

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire de la Celle Saint Cyr

Semaine du 21 septembre au 27 septembre 2015

LUNDI



SALADE DE HARICOTS VERTS* DE M. MARTIN DE CHARBUY
PALERON DE BŒUF À LA FLAMANDE
POMMES DE TERRE SAUTÉES PERSILLÉES
CARRÉ PRÉSIDENT
FRUIT FRAIS*

MARDI

MOUSSE DE FOIE - CONDIMENT
GRATIN DE POISSON
À LA FLORENTINE*
TOMME NOIRE
FRUIT FRAIS*

MERCREDI



SALADE DE TOMATES* AU SOJA
ÉMINCÉ DE VOLAILLE À L'ESTRAGON
RÔSTI AUX LÉGUMES
CRÈME DE GRUYÈRE
ANANAS À LA MENTHE

JEUDI

CONCOMBRES* À LA CIBOULETTE
BOULETTES D'AGNEAU FAÇON KEBAB
CAROTTES* AU CUMIN
YAOURT AROMATISÉ
ÉCLAIR AU CHOCOLAT

VENDREDI



CHOU ROUGE* VINAIGRETTE
SAUTÉ DE PORC À LA MOUTARDE
SPAGHETTI BIO
BRIE
MOUSSE DE FROMAGE BLANC AUX PÉPITES DE CHOCOLAT



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *

Menu établi sous réserve d'approvisionnement

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire de la Celle Saint Cyr

Semaine du 28 septembre au 04 octobre 2015

<i>LUNDI</i>	CÉLERI* RÉMOULADE HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES PETITS POIS AU JUS <i>SAINT PAULIN</i> CRÈME DESSERT VANILLE
<i>MARDI</i>	SALADE DE SALSIFIS LASAGNES À LA BOLOGNAISE <i>CARRÉ DE L'EST</i> FRUIT FRAIS*
<i>MERCREDI</i>	TARTE AU FROMAGE PALETTE À LA PROVENÇALE HARICOTS BEURRES* À LA TOMATE <i>FRAIDOU NATURE</i> FRUIT FRAIS*
<i>JEUDI</i>	  CAROTTES* DE M. MARTIN DE CHARBUY RÂPÉES FILET DE POISSON PANÉ - CITRON RIZ AUX OIGNONS <i>EMMENTAL</i> COMPOTE DE POIRES BIO
<i>VENDREDI</i>	SALADE DE TORTIS CHIPOLATAS AU JUS PURÉE DE BROCOLIS* <i>PETIT SUISSE SUCRÉ</i> FRUIT FRAIS*



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *

Menu établi sous réserve d'approvisionnement

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire de la Celle Saint Cyr

Semaine du 05 octobre au 11 octobre 2015

LUNDI

POTAGE DE BUTTERNUTS DE M. MARTIN DE CHARBUY
OMELETTE À LA CIBOULETTE
POMMES VAPEUR* EN CUBE
MIMOLETTE
FRUIT FRAIS*

MARDI

POMELOS ET SUCRE
SAUTÉ DE BŒUF AUX OLIVES
RATATOUILLE
CHANTENEIGE
TARTE AUX POMMES

MERCREDI

SALADE DE LENTILLES
QUENELLE DE POISSON SAUCE ARMORICAINE
CORDIALE DE LÉGUMES*
BREBICREME
FRUIT FRAIS*

JEUDI



CONCOMBRES* AU CONCASSÉ DE TOMATES
CORDON BLEU DE VOLAILLE
HARICOTS VERTS* DE M. MARTIN DE CHARBUY
CAMEMBERT
LIÉGEOIS VANILLE

VENDREDI



ROSETTE - CONDIMENTS
CASSOLETTE DE LA MER
RIZ CRÉOLE
YAOURT NATURE BIO DE LA FERME DE LA PIERRE QUI VIRE
FRUIT FRAIS*



Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *

Menu établi sous réserve d'approvisionnement

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire de la Celle Saint Cyr

Semaine du 12 octobre au 18 octobre 2015

LUNDI



TABOULÉ
PAUPIETTE DE VEAU SAUCE CHARCUTIÈRE
CHOU FLEUR *GRAFFITI DE M. MARTIN DE CHARBUY
VACHE QUI RIT
FRUIT FRAIS*

MARDI



TOMATES* AU BASILIC
PAVÉ DE POISSON À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT
COQUILLETES BIO
BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE
YAOURT AUX FRUITS

MERCREDI

PÂTÉ DE CAMPAGNE - CONDIMENTS
BLANQUETTE DE VOLAILLE
POIREAUX* À LA CRÈME
TOMME BLANCHE
COMPOTE DE FRUITS

JEUDI



Rencontres du goût
CAROTTES* DE M. MARTIN DE CHARBUY À L'ANDALOUSE
RÔTI DE PORC À L'ORANGE
PURÉE DE POTIMARRON* DE M. MARTIN DE CHARBUY
GOUDA



GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (À L'ABRICOT)



VENDREDI

RILLETES DE THON
BŒUF STROGONOF
POÊLÉE DE LÉGUMES
PETIT SUISSE PULPÉ
FRUIT FRAIS* DE M. PROU DE VALLAN



Menu établi sous réserve d'approvisionnement

Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.

Restaurant scolaire de la Celle Saint Cyr

Semaine du 02 novembre au 08 novembre 2015

LUNDI



POTAGE DE BUTTERNUTS DE M. MARTIN DE CHARBUY
STEAK HACHÉ À L'ÉCHALOTE
Frites*
EDAM
FRUIT FRAIS*

MARDI



SALADE D'ENDIVES* VINAIGRETTE
AIGUILLETES DE VOLAILLE SAUCE FROMAGÈRE
PURÉE DE POTIMARRON* DE M. MARTIN DE CHARBUY
YAOURT AROMATISÉ
BEIGNET AUX POMMES

MERCREDI

CHAMPIGNONS À LA GRECQUE
RÔTI DE PORC SAUCE BRUNE
HARICOTS BLANCS TOMATÉS
GOUDA
POIRES* AU CASSIS

JEUDI

CONCOMBRES AU FROMAGE BLANC
SAUTÉ DE VEAU MARENGO
MACARONIS
TARTARE
COCKTAIL DE FRUITS AU SIROP

VENDREDI



SALADE DE RIZ BIO
DOS DE COLIN SAUCE SAFRANÉ
JARDINIÈRE DE LÉGUMES
BRIE
FRUIT FRAIS*



Menu établi sous réserve d'approvisionnement

Les fruits et légumes de saison sont signalés par un *

Nos plats sont susceptibles de contenir des substances ou dérivés pouvant entraîner des allergies ou intolérances. Pour toute information, merci de vous rapprocher du gérant.