

Menus du 11 novembre 2019 au 10 janvier 2020



Légende :



BIO



PRODUIT REGIONAL
PRODUIT REGIONAL



Élaboré par les chefs
MAÎTRE FRANÇAISE



ÉVÉNEMENTS
Nouveau

Sans viande

Restaurant scolaire de La Celle Saint Cyr

lundi 11 novembre	mardi 12 novembre	jeudi 14 novembre	vendredi 15 novembre
	CHOU BLANC* VINAIGRETTE (MARTIN - CHARBUY) PAVE DE POISSON HUILE D'OLIVE CITRON VERT POMMES SAUTÉES OU FRITES BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE NAPPÉ CARAMEL	SALADE VERTE TORTIS À LA BOLOGNAISE DE LÉGUMES EMMENTAL RÂPÉ BIO COMPOTE POMME FRAISE	BETTERAVES BIO VINAIGRETTE STEAK DE VEAU À L'ÉCHALOTE HARICOTS BEURRE CRÈME ANGLAISE CAKE AUX AMANDES

lundi 18 novembre	mardi 19 novembre	jeudi 21 novembre	vendredi 22 novembre
CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE (MARTIN - CHARBUY) SAUTE DE PORC SAUCE CHARCUTIÈRE (HUGUIER FRÈRES - ARCIS SUR AUBE) PURÉE DE POMMES DE TERRE MIMOLETTE CHOCOLAT LIÉGEOIS	TARTINADE AUX ŒUFS HAUT DE CUISSE DE POULET AUX HERBES (GUILLET - LOUHANS) PETITS POIS CAMEMBERT BIO FRUIT DE SAISON*	CAKE AU FROMAGE DOS DE COLIN SAUCE CITRON DUO DE CHOU FLEUR ET BROCOLIS VACHE QUI RIT FRUIT DE SAISON*	POTAGE DE LÉGUMES GRATIN DE COQUILLETES BIO AU CHEDDAR PETIT SUISSE FRUIT DE SAISON*

lundi 25 novembre	mardi 26 novembre	jeudi 28 novembre	vendredi 29 novembre
CHOUCROUTE GARNIE BRIE BANANE BIO	CÉLERI* RÉMOULADE (MARTIN - CHARBUY) ŒUFS DURS SAUCE FORESTIÈRE TORTIS TOMME NOIRE COCKTAIL DE FRUITS	SALADE DE CHICONS VINAIGRETTE CARBONADE FLAMANDE (PÉCHERY - BROSSES) FRITES OU POMMES SAUTÉES MAROILLES GAUFRE LIÉGEOISE	TABOULÉ FILET DE POISSON MEUNIÈRE, CITRON ÉPINARDS À LA CRÈME FROMAGE BLANC BIO (MONT LASOIS - ETROCHEY) POMME (MR PROU-VALLAN)

lundi 02 décembre	mardi 03 décembre	jeudi 05 décembre	vendredi 06 décembre
CHOU ROUGE* VINAIGRETTE (MARTIN CHARBUY) BLANQUETTE DE VEAU (WATTERLOT - DOMPIERRE SUR LOING) RIZ BIO TOMME GRISE YAOURT BRASSE AUX FRUITS ROUGES (FERMIÈRE DE CHICHERY)	SALADE MEXICAINE MARMITE DE POISSON PURÉE DE BROCOLIS SAINT PAULIN FRUIT DE SAISON*	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE (MARTIN CHARBUY) FALLAFELS SAUCE INDIENNE PETITS POIS CRÈME ANGLAISE GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE (À LA FARINE BIO DE FAUCHEUX LUCY SUR YONNE)	POTAGE DE POTIRON (MARTIN CHARBUY) PENNE CARBONARA AUX DÈS DE VOLAILLE EMMENTAL RÂPÉ FRUIT DE SAISON*

lundi 09 décembre	mardi 10 décembre	jeudi 12 décembre	vendredi 13 décembre
SALADE DE PERLES PAUPIETTE DE VEAU SAUCE BOURGUIGNONNE HARICOTS BEURRE YAOURT NATURE BIO (MONT LASOIS - ETROCHEY) POMME (MR PROU-VALLAN)	SALADE COLESLAW (MARTIN CHARBUY) OMELETTE SAUCE TOMATE POMMES RISSOLÉES EDAM BIO COMPOTE POMME BANANE	SALADE VERTE PAËLLA (RIZ BIO) AUX DEUX POISSONS PETIT MOULE NATURE FRUIT DE SAISON*	RILLETES DE THON SAUTÉ DE PORC AUX POMMES (HUGUIER FRÈRES - ARCIS SUR AUBE) GRATIN DE CHOU FLEUR BUCHETTE CHÈVRE ET VACHE CRÈME DESSERT AU CARAMEL

lundi 16 décembre	mardi 17 décembre	jeudi 19 décembre	vendredi 20 décembre
BETTERAVES BIO VINAIGRETTE CASSOULET CARRÉ LIGUEIL FRUIT DE SAISON*	CÉLERI RÉMOULADE (MARTIN-CHARBUY) FILET DE COLIN SAUCE ÉCHALOTE CAROTTES RONDELLES PETIT SUISSE BANANE BIO	POTAGE DE LÉGUMES TORTELLINI RICOTTA ÉPINARDS EMMENTAL RÂPÉ CRÈME DESSERT VANILLE	MOUSSON DE CANARD ET CHUTNEY D'OIGNONS RÔTI DE VEAU SAUCE DE NOËL POMMES NOISETTES MUNSTER BÛCHE DE NOËL



lundi 06 janvier	mardi 07 janvier	jeudi 09 janvier	vendredi 10 janvier
SALADE ICEBERG SAUCISSE (WATTERLOT - DOMPIERRE SUR LOING) POMMES VAPEUR CANCOILLOTTE FRUIT DE SAISON*	CAROTTES* RÂPÉES VINAIGRETTE (MARTIN CHARBUY) CHILI SIN CARNE TOMME GRISE CRÈME DESSERT AU CHOCOLAT	CÉLERI VINAIGRETTE (MARTIN CHARBUY) AIGUILLETES DE POULET AUX CHAMPIGNONS HARICOTS VERTS FROMAGE BLANC BIO (MONT LASOIS - ETROCHEY) GALETTE DES ROIS	POTAGE SAINT GERMAIN PAVÉ DE POISSON HUILE D'OLIVE ET CITRON VERT GRATIN DE SALSIFIS TOMME NOIRE ABRICOT AU SIROP DE GRENADINE