

# Menus de la ville de La Celle

## SEMAINE 1- Du 30 août au 5 septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>					
				<div style="text-align: right; font-size: small; color: orange;">C'EST LA FÊTE</div> Sirop de grenadine et melon  Steak haché de bœuf charolais sauce barbecue  Pommes de terre roosty  ***  Mousse au chocolat au lait	<b>Œufs durs BIO sauce cocktail</b>  Gratin de gnocchetti brocolis et cheddar  ***  ***  <b>Fruit frais BIO</b>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



# Menus de la ville de La Celle

SEMAINE 2- Du 6 au 12 septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Concombre à la vinaigrette	Taboulé	Salade iceberg et croutons	<b>Salade de tomates BIO et mozza</b>	Velouté de poireaux
	Fricassée de thon sauce armoricaine	Omelette	Rôti de dinde froid et ketchup	Sauté de veau au romarin	Blanquette de colin
	<b>Riz créole BIO</b>	Ratatouille	Salade de lentilles	Petits pois mjetés	<b>Blé BIO</b>
	Yaourt nature sucré	Saint nectaire AOP	Gouda	***	***
	***	***	***	Tarte flan	<b>Fruit frais BIO</b>

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



# Menus de la ville de La Celle

## SEMAINE 3- Du 13 au 19 septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Soupe à la tomate	<b>Céleri BIO rémoulade</b>	Cake aux olives	Salade de fèves, petits pois, menthe et brebis	<b>Carottes râpées BIO</b>
	Hachis parmentier	Jambon de dinde	Emincé de bœuf charolais jus aux herbes	Poisson pané	<b>Légumes couscous et semoule BIO</b>
	***	<b>Salade de pâtes BIO</b>	Gratin de courgettes	<b>Epinards BIO à la béchamel</b>	***
	***	Petit filou	***	Fromage blanc et sucre	***
	Fruit frais	***	Fruit frais	***	Liégeois chocolat

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef

**sodexo**  
SERVICES DE QUALITÉ DE VIE

# Menus de la ville de La Celle

## SEMAINE 4- Du 20 au 26 septembre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	Friand au fromage	Melon	Minestrone	Tartine de houmous	<b>Salade verte et croutons BIO</b>
	Beignets de calamars	Sauté de bœuf charolais aux olives	Enchilada haricots rouges	Emincé de poulet LR au jus	Paella au poisson (riz, dés de poisson, crevettes, fruits de mer, moules, petits pois, oignons)
	<b>Haricots verts BIO persillés</b>	<b>Purée de pommes de terre BIO</b>	***	Piperade	***
	***	***	Yaourt nature sucré	***	***
<b>Fruit frais BIO</b>	<b>Milk shake du chef</b>	***	Fruit frais	Cake aux myrtilles	

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef



# Menus de la ville de La Celle

Semaine 5- Du 27 septembre au 3 octobre 2021



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
<b>REPAS MIDI</b>	<b>Betteraves BIO à la vinaigrette</b>	Crêpe au fromage	Salade de quinoa	Potage d'épinards et haricots verts	<b>Salade de tomates BIO</b>
	Sauce saumon	Rôti de bœuf charolais au jus	Sauté de dinde sauce charcutière	Quenelles sauce nantua	Dahl de lentilles corail et riz
	<b>Penne BIO semi complètes</b>	Crumble de carottes et potiron	Brocolis persillés	<b>Blé BIO</b>	***
	Cantal AOP	***	***	Fromage frais demi sel	***
	***	Fruit frais	<b>Fruit frais BIO</b>	***	Maxi cookie

Menus proposés sous réserve de disponibilité des produits



Noa et Papille



viande française



plat végétarien



issu de l'agriculture biologique



plat du chef

