



SEMAINE 20 - DU 13 AU 17 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Œuf dur	Concombre à la menthe		Roulade de volaille	Pâté en croûte de volaille
Falafels à la tomate	Lasagnes Bolognaise (pc)		Chipolatas grillées*	Nuggets de poisson
Purée de carottes			Rosti aux légumes	Purée
Buchette	Yaourt aromatisé		Gouda	Tartare ail et fines herbes
Tarte aux pommes	Palet Breton		Crème dessert chocolat	Fruit de saison
	S/V : Lasagnes végétarienne		S/P : Saucisses de volaille S/V : Pané blé tomates mozzarella	S/V : Tomates

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

- S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 21 - DU 20 AU 24 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
	<p>Betteraves maïs vinaigrette</p> <p>Cordon bleu</p> <p>Haricots verts</p> <p>Kiri </p> <p>Compote de pommes </p> <p>S/V : Poisson pané</p>		<p>Melon </p> <p>Croustillants au fromage</p> <p>Coquillettes</p> <p>Brownies</p> 	<p>Œuf dur  mayonnaise</p> <p>Calamars à la romaine</p> <p>Haricots plats à la tomate</p> <p>Yaourt aux fruits mixés</p> <p>Crème dessert praline</p>

-  Plat Fait Maison
-  Label Rouge
-  Viande Bovine Française
-  Produits Locaux
-  Plat Végétarien
-  Produit Issu de l'Agriculture Biologique
-  MSC Pêche Durable
-  Haute Valeur Environnementale
-  Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS :

- S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande
- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



MENUS LECELLE



SEMAINE 22 - DU 27 AU 31 MAI 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon	Pizza au fromage		Salade brésilienne	Salade alsacienne*
Omelette	Fricadelle de bœuf à la tomate		Sauté de poulet vallée d'auge	Aiguillettes de merlu aux céréales
Pommes vapeur	Riz		Pommes vapeur	Haricots verts
Fromage frais aux fruits	Yaourt sucré		Faisselle	Brie
Galette pur beurre	Fruit de saison		Ile flottante	Liégeois chocolat
	S/V : Poisson en sauce		S/V : Falafel en sauce	S/P : Salade alsacienne sans viande S/V : Salade alsacienne sans viande

Plat Fait Maison

Label Rouge

Viande Bovine Française

Produits Locaux

Plat Végétarien

Produit Issue de l'Agriculture Biologique

MSC Pêche Durable

Haute Valeur Environnementale

Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade alsacienne*: chou blanc, pommes de terre, oignons, cervelas*, persil

Salade brésilienne : coeurs de palmier, tomates, maïs

S/P: Sans Porc S/V: Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



MENUS LECELLE



SEMAINE 23 - DU 03 AU 07 juin 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Tomate vinaigrette	Salade d'avocat		Melon vert	Quiche Lorraine*
Lasagnes végétariennes (pc)	Boulettes de bœuf sauce au curry		Couscous "boulettes/merguez" (PC)	Médailon de merlu beurre blanc
Emmental	Pommes noisettes		Buchette	Jardinière de légumes
Compote pommes	Vache qui rit		Mousse au chocolat	Fromage blanc sucré
	Fruit de saison		S/V : Couscous poisson (pc)	Gâteau basque
	S/V : Boulettes de sarrasin			S/P : Tarte au fromage

Plat Fait Maison	Produit Issue de l'Agriculture Biologique
Label Rouge	MSC Pêche Durable
Viande Bovine Française	Haute Valeur Environnementale
Produits Locaux	Appellation d'Origine Protégée
Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade avocat: avocats, concombres, tomates, oignons rouges

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison
- * Plat contenant du porc



SEMAINE 24 - DU 10 AU 14 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Pomelos en quartier	Salami*		Carottes râpées	Salade surimi
Rôti de dinde sauce tomate	Hachis parmentier (pc)		Boulettes de sarrasin et lentilles garnies (pc)	Filet de colin poêlé au beurre
Coquillettes				Gratin de courgettes
Mimolette	Camembert		Yaourt au sucre de canne	Carré frais
Compote pommes fraises	Croisillon aux pommes		Muffin au chocolat	Fruit de saison
S/V : Pané fromager	S/P : Terrine de poisson S/V : Parmentier de poisson			

- Plat Fait Maison
- Label Rouge
- Viande Bovine Française
- Produits Locaux
- Plat Végétarien
- Produit Issue de l'Agriculture Biologique
- MSC Pêche Durable
- Haute Valeur Environnementale
- Appellation d'Origine Protégée

INFORMATIONS:

Salade surimi : pommes de terre, surimi, tomates, poivrons, olives, mayonnaise

S/P Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 25 - DU 17 AU 21 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Betteraves vinaigrette (stock)	Tomates vinaigrette 		 Pastèque 	Concombres vinaigrette 
Escalope de volaille pané	Raviolis au bœuf gratinés au fromage (pc) (stock)		Mixed grill *	Omelette
Haricots beurre			Taboulé  	Pommes rostis
Yaourt nature 	Fromage frais aromatisé 		Yaourt à boire	Kiri
Gaufre liégeoise	Mousse au citron		 Cookies	Compote de pommes (stock)
S/V : Boulettes de sarrasin	S/V : Lasagnes végétariennes (pc)		S/P : Mixed grill sans porc S/V : Poisson pané	

 Plat Fait Maison

 Produit Issue de l'Agriculture Biologique

 Label Rouge

 MSC Pêche Durable

 Viande Bovine Française

 Haute Valeur Environnementale

 Produits Locaux

 Appellation d'Origine Protégée

 Plat Végétarien

INFORMATIONS:

Mixed grill* : chipolatas, merguez

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 26 - DU 24 AU 28 JUIN 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Melon jaune	Concombres à la crème 		Melon charentais 	Tomates vinaigrette 
Aiguillettes de poulet au gingembre	Fish and chips (pc) 		Raviolis ricotta épinards (pc)	Filet de poulet rôti
Boulghour à la tomate				Ratatouille et pommes de terre 
Fromage fouetté	Tomme des Pyrénées		Cantafrais	Fromage blanc sucré 
Fruit de saison	Galette bretonne		Eclair au chocolat	Compote pommes poires
S/V : Falafel en sauce				S/V : Poisson poêlé au beurre

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Fish and chips : beignets de poisson, frites, sauce tartare

S/P: Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc



SEMAINE 27 - DU 1er JUILLET AU 05 JUILLET 2024

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENREDI
Pizza	Pomelos en quartier		Salade verte vinaigrette à la ciboulette	
Œufs durs  	Haché de bœuf à la tomate 		Paëlla (pc) 	Melon 
Epinards à la crème 	Coquillettes			Jambon * Salade surprise
Yaourt aromatisé 	Kiri		Petit Louis	Emmental 
Marbré au chocolat	Crème dessert pistache		Compote de pommes 	Beignet au chocolat
	S/V : Poisson pané		S/V : Paëlla de la mer (pc)	 S/P : Jambon de dinde S/V : Salade de pâtes au thon (pc)

 Plat Fait Maison	 Produit Issu de l'Agriculture Biologique
 Label Rouge	 MSC Pêche Durable
 Viande Bovine Française	 Haute Valeur Environnementale
 Produits Locaux	 Appellation d'Origine Protégée
 Plat Végétarien	

INFORMATIONS:

Salade surprise : pâtes, tomates, maïs

S/P : Sans Porc S/V : Sans Viande

- L'ensemble des vinaigrettes, mayonnaises et sauces d'accompagnement sont faites maison

- * Plat contenant du porc