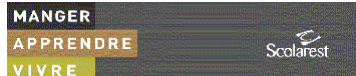




Produit de saison



Club innovation



La Celle Saint-Cloud



## Menu de la Semaine du

4 septembre 2017

au

8 septembre 2017

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Rentrée des classes

ENTREE	Melon	Salade de tomates Salade iceberg vinaigrette	Pastèque	Betteraves BIO	Salade de riz niçois Salade de pommes de terre persillées
PLAT	Boulette de bœuf sauce tomate	Filet de lieu sauce Nantua	Rôti de veau sauce barbecue	Escalope de volaille à l'italienne	Aiguillettes de saumon meunière + citron
ACCOMPAGNEMENT	Frites + ketchup	Riz	Ratatouille / semoule	Macaroni sauce tomate	Giromonade de potiron
PRODUIT LAITIER	Yaourt aromatisé Yaourt sucré	Carré fondu Petit moulé nature	Saint Paulin Gouda	Camembert Coulommiers	Petit suisse sucré Fromage blanc sucré
DESSERT	Cookies	Banane Nectarine	Flan au chocolat Flan à la vanille	Poire Ananas	Banane Pomme

GOUTER	Pain + beurre Prune	Petit beurre Petit suisse sucré	Jus de pomme Pain + chocolat	Pain + beurre Fromage blanc sucré	Croissant Compote de pomme
--------	------------------------	------------------------------------	---------------------------------	--------------------------------------	-------------------------------

## Choix maternel

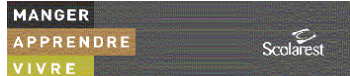
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Produit de saison



Club innovation



La Celle Saint-Cloud



# Menu de la semaine du

11 septembre 2017

au

15 septembre 2017

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Céleri rémoulade Salade coleslaw	Melon	Pizza au fromage Pizza volaille champignon	Rosette Roulade de volaille aux olives	Concombre vinaigrette Salade verte vinaigrette
<b>PLAT</b>	Sauté de dinde provençale	Escalope de porc sauce forestière <i>Sans porc : escalope de volaille</i>	Filet de cabillaud sauce tomate	Sauté de bœuf stroganoff	Cordon bleu
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes de terre persillées	Haricots verts	Coquillettes	Carottes	Jardinière
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Gouda Mimolette	Carré de l'Est Camembert	Edam Emmental	Bûchette mi-chèvre Brie	Yaourt sucré BIO
<b>DESSERT</b>	Compote pomme fraise Compote pomme coing	Gâteau de semoule Riz au lait	Pomme Banane	Raisin Prune	Clafoutis aux pommes

<b>GOUTER</b>	Fourré au chocolat Prune	Pain + beurre Poire	Gaufrette Compote pomme coing	Boudoirs Fromage blanc sucré	Pain + gouda Compote pomme pêche
---------------	-----------------------------	------------------------	----------------------------------	---------------------------------	-------------------------------------

## Choix maternel

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

Sous réserve de modifications

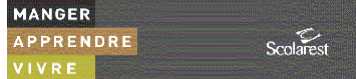


Produit de saison



Club innovation

La Celle Saint-Cloud



## Menu de la Semaine du

18 septembre 2017

au

22 septembre 2017

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENREDI

<b>ENTREE</b>	Salade de tomates Salade printanière (carotte, céleri, maïs)	Salade de pâtes Napoli Taboulé	Betteraves vinaigrette Macédoine mayonnaise	Salade iceberg vinaigrette Radis + beurre	Carottes râpées vinaigrette Chou blanc vinaigrette
<b>PLAT</b>	Filet de hoki sauce matelotte (crème, petits légumes)	Sauté de bœuf aux oignons	Rôti de porc charcutière <i>Sans porc : rôti de dinde</i>	Hachis Parmentier	Filet de colin sauce pêcheur
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Brocolis	Frites + ketchup		Petits pois
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers Camembert	Yaourt aromatisé Fromage blanc nature sucré	Chèvre tine Petit moulé	Gouda Saint Paulin	Petit suisse aux fruits Petit suisse sucré
<b>DESSERT</b>	Crème au chocolat Flan à la vanille	Prune Raisin	Pomme BIO 	Abricots au sirop Cocktail au sirop	Tarte aux pommes Tarte au chocolat

<b>GOUTER</b>	Pain + pâte à tartiner Yaourt nature sucré	Gâteau moelleux au citron Compote de pomme	Pain au chocolat Banane	Lait Pain + beurre	Pain + confiture Prune
---------------	---	---	----------------------------	-----------------------	---------------------------

## Choix maternel

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

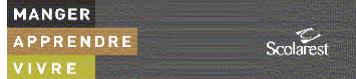


Produit de saison



Club innovation

La Celle Saint-Cloud



## Menu de la Semaine du

25 septembre 2017

au

29 septembre 2017

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Salade de tomates Salade coleslaw (carotte, chou blanc)	Céleri rémoulade Concombre vinaigrette	Tarte au fromage Tarte aux légumes	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Chou rouge vinaigrette Salade iceberg
<b>PLAT</b>	Bœuf façon bourguignon	Filet de lieu sauce crustacés	Escalope de porc sauce moutarde <i>Sans porc : escalope de volaille</i>	Poulet au jus	Paleron de bœuf sauce provençale
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts	Riz	Chou-fleur persillé	Macaroni BIO	Pommes vapeur
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Carré fondu Petit moulé nature	Tomme noire Gouda	Yaourt nature sucré Fromage blanc sucré	Yaourt aromatisé Fromage blanc aux fruits	Emmental Saint Paulin
<b>DESSERT</b>	Riz au lait Gâteau de semoule	Mousse au chocolat Liégeois vanille	Raisin Orange	Pomme	Compote de pomme Compote pomme cassis

<b>GOUTER</b>	Pain + confiture Petit suisse sucré	Sablé des Flandres Pomme	Madeleine Compote de pomme	Pain + camembert Poire	Galettes bretonnes Fromage blanc aux fruits
---------------	--	-----------------------------	-------------------------------	---------------------------	--

## Choix maternel

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Produit de saison



Club innovation

La Celle Saint-Cloud



MANGER  
APPRENDRE  
VIVRE  
Scolarest

# Menu de la Semaine du

2 octobre 2017

au

6 octobre 2017

Bon  
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

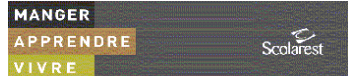
VENDREDI

<b>ENTREE</b>	Duo de crudités (céleri et carottes) Chou blanc vinaigrette	Salade de pâtes Napoli Salade de blé provençale	Pizza volaille champignons Pizza au fromage	Betteraves BIO vinaigrette	Avocat Salade verte iceberg vinaigrette
<b>PLAT</b>	Filet de cabillaud sauce Nantua	Sauté de veau Marengo	Chipolatas SP : saucisse de volaille	Sauté de dinde forestière	Parmentier de poisson
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Riz	Julienne de légumes	Carottes	Frites + ketchup	
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Coulommiers Carré fondu	Yaourt sucré Fromage blanc sucré	Tomme noire Saint Nectaire	Gouda Carré Roussot	Petit suisse sucré Fromage blanc aux fruits
<b>DESSERT</b>	Flan à la vanille Liégeois au chocolat	Raisin Poire	Pomme Banane	Cocktail de fruits au sirop Pêche au sirop	Moelleux au chocolat

<b>GOUTER</b>	Pain + beurre Pomme	Petit beurre Compote de pomme	Jus de pomme Pain + chocolat	Pain + beurre Poire	Croissant Banane
---------------	------------------------	----------------------------------	---------------------------------	------------------------	---------------------

## Choix maternel

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



## Menu de la Semaine du

9 octobre 2017

au

13 octobre 2017

Bon  
appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI  
au

VENDREDI

## Sur la piste des saveurs mystères

<b>ENTREE</b>	<i>Crudité</i>	<i>Cuidité</i>	<i>Crudité</i>	<i>Entrée protidique</i>	<i>Crudité</i>
<b>PLAT</b>	<i>Porc</i>	<i>Volaille</i>	<i>Poisson</i>	<i>Viande rouge</i>	<i>Volaille</i>
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<i>Féculent</i>	<i>Légume vert</i>	<i>Féculent</i>	<i>Légume vert</i>	<i>Féculent</i>
<b>PRODUIT LAITIER</b>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage &gt;150mg/portion</i>	<i>Fromage 100-150 mg Ca</i>	<i>Laitage</i>	<i>Fromage &gt;150 mg Ca</i>
<b>DESSERT</b>	<i>Cuidité</i>	<i>Crudité</i>	<i>Laitage</i>	<i>Crudité</i>	<i>Laitage</i>

<b>GOUTER</b>	Fourré au chocolat Poire	Pain + beurre Compote pomme fraise	Gaufrette Banane	Pain + Carré fondu Compote de pomme	Boudoirs Flan au chocolat
---------------	-----------------------------	---------------------------------------	---------------------	--	------------------------------

**Choix maternel**

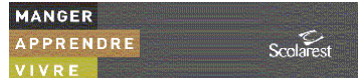
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Produit de saison



Club innovation



La Celle Saint-Cloud



## Menu de la Semaine du

16 octobre 2017

au

20 octobre 2017

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

## PETIT DEJEUNER

<b>ENTREE</b>	Salade printanière (carotte, céleri, maïs) Pamplemousse + sucre	Taboulé Salade piémontaise	Macédoine mayonnaise Betteraves vinaigrette	Salade de tomates Salade verte vinaigrette	Chou rouge vinaigrette Carottes râpées vinaigrette
<b>PLAT</b>	Hoki sauce basquaise	Sauté de bœuf aux carottes	Sauté de porc charcuterie Sans porc : sauté dinde	Poulet au jus	Aiguillettes de saumon meunière
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pommes de terre persillées	Chou-fleur BIO béchamel	Coquillettes BIO	Flageolets	Carottes
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Edam Mimolette	Petit suisse sucré Petit suisse aux fruits	Chèvre tine Petit moulu	Emmental Cantal	Yaourt aromatisé Fromage blanc sucré
<b>DESSERT</b>	Flan vanille nappé caramel Crème dessert chocolat	Poire Pomme	Raisin Banane	Abricot au sirop Ananas au sirop	Tarte au chocolat Beignet framboise

<b>GOUTER</b>	Pain + pâte à tartiner Yaourt nature sucré	Gâteau moelleux au citron Compote de pomme	Lait Pain + confiture	Pain au chocolat Pomme	Pain + beurre Prune
---------------	---	---	--------------------------	---------------------------	------------------------

## Choix maternel

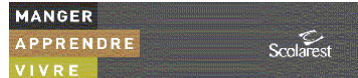
Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.



Produit de saison



Club innovation



La Celle Saint-Cloud



# Menu de la Semaine du

23 octobre 2017

au

27 octobre 2017

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Jus de pomme  
Madeleine marbré

Lait  
Galette

Lait au chocolat  
Petit beurre

Jus d'orange  
Génoise abricot

Lait  
Gaufrette au chocolat

PETIT DEJEUNER

<b>ENTREE</b>	Salade coleslaw Salade de tomates	Céleri rémoulade Salade iceberg vinaigrette	Taboulé Salade de pâtes Napoli	Concombre vinaigrette Pamplemousse + sucre	Quiche à la volaille Tarte aux légumes
<b>PLAT</b>	Sauté de dinde à l'ancienne	Filet de colin Tandoori	Poulet au jus	Rôti de bœuf sauce tomate	Sauté de porc provençale Sans porc : sauté de dinde
<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts BIO	Riz	Purée d'épinards	Frites + ketchup	Petits pois
<b>PRODUIT LAITIER</b>	Emmental Tomme noire	Camembert Coulommiers	Saint Paulin Edam	Fromage blanc aux fruits Yaourt sucré	Bûchette mi-chèvre Carré de l'Est
<b>DESSERT</b>	Liégeois au chocolat Gâteau de semoule	Compote de pommes Compote pomme framboise	Banane Orange	Cocktail de fruits au sirop Pêche au sirop	Pomme Poire

<b>GOUTER</b>	Pain + confiture Poire	Sablé des Flandres Mousse au chocolat	Madeleine Compote de pomme	Pain + camembert Pomme	Galettes bretonnes Banane
---------------	---------------------------	--	-------------------------------	---------------------------	------------------------------

## Choix maternel

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.

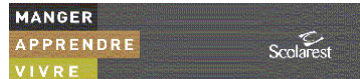




Produit de saison



Club innovation



La Celle Saint-Cloud



# Menu de la Semaine du

30 octobre 2017

au

3 novembre 2017

Bon appétit !

LUNDI

MARDI

MERCREDI

JEUDI

VENDREDI

Lait

Jus d'ananas

Jus de pomme

Lait

PETIT DEJEUNER

Gaufrette au chocolat

Crêpe au sucre

Génoise au chocolat

Corn Flakes

ENTREE

Salade coleslaw



Halloween

Carottes râpées  
vinaigrette



Salade de pâtes Napoli

Salade de pommes de  
terre persillée

Chou blanc  
vinaigrette

Salade verte  
vinaigrette

PLAT

Filet de hoki sauce  
colombo



Escalope de poulet  
au jus



Sauté d'agneau  
au jus



Filet de saumon sauce  
citron

ACCOMPAGNEMENT

Riz



Purée de potiron

FERIE



Carottes BIO

Haricots beurre

PRODUIT LAITIER

Emmental

Tomme noire

Mimolette

Fromage blanc  
aux fruits

Yaourt sucré

Bûchette mi-chèvre

Carré de l'Est

DESSERT

Crème dessert caramel

Flan au chocolat

Mousse au chocolat noir

Banane



Poire

Compote de pomme

Compote pomme fraise

GOUTER

Pain + confiture  
Poire

Sablé des Flandres  
Petit suisse sucré

Pain + camembert  
Compote pomme banane

Galettes bretonnes  
Pomme

## Choix maternel

Selon l'article R.112-14 du décret du 17 avril 2015, la cuisine centrale met à disposition un repas sans les 14 allergènes réglementaires qui s'intègre dans le dispositif déployé par votre établissement. Merci d'orienter toute personne intéressée vers votre service de restauration pour en bénéficier.