



Menus conformes aux normes du GEMRCN

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

www.cecillon-traiteur.fr

FR
38 559 002
CE



Thème de la semaine du goût: la région AURA

Vacances scolaires semaines 43 et 44 du 21 au 31 octobre

| | Semaine 41 du 7 au 11/10 Semaine du goût | Semaine 42 du 14 au 18 octobre | Semaine 45 du 4 au 8 novembre | Semaine 46 du 11 au 15 novembre | Semaine 47 du 18 au 22 novembre |
|----------|---|---|---|--|---|
| Lundi | 7 La Drôme Cake aux olives Volaille de la Drôme sauce chasseur (SV purée de pois chiche) Gratin de courgettes/ ravioles Fromage de chèvre Nectarine de la Drôme Pain farine bio | 14 Salade de riz Cordon bleu de volaille (SV Steak de soja) Ratatouille Emmental Pomme golden Pain farine bio | 4 Betteraves vinaigrette Blanquette de dinde (SV haricots blanc à la paysanne) Riz pilaf Brie Poire Pain farine bio | 11 Férié Armistice du 11 Novembre  Guerre 14-18 | 18 "Menu Alsacien" Tarte flambée Saucisse & jambon (SP de volaille) (SV steak soja) Chou à choucroute/ P. de T. Munster Prune Pain farine bio |
| Mardi | 8 Le Puy de Dôme Salade de lentilles du Puy Bourguignon de bœuf d'Aubrac (SV Riz) Carottes Vichy Fromage d'Auvergne Tarte flan à la poire Pain farine bio | 15 Repas avec 1 composant bio Macédoine de légumes Paleron de Bœuf braisé (SV painé de blé) Gratin dauphinois Fromage bio Moelleux chocolat Pain farine bio | 5 Radis beurre Goulash de bœuf (SV boulette de sarazin au lentilles) Carottes/ Petits pois Yaourt nature Tarte au sucre Pain farine bio | 12 Chou fleur vinaigrette Poulet basquaise (VG poêlée céréales & légumineuses) PDT rissolées Fromage blanc Cocktail de fruits au sirop Pain farine bio | 19 REPAS VG Salade verte Boulettes de sarazin Légumes à couscous Semoule Tomme de Savoie Liégeois Pain farine bio |
| Mercredi | 9 L'Isère Salade verte Grenobloise Terrine de truite et poisson blanc (VG pâtes) Quenelles ST Jean scc écrevisse Saint Marcellin Coco Vinois Pain farine bio | 16 Coleslaw Poulet sauce forestière (SV steak boulgour) Ebly Fromage à la coupe Liégeois Pain farine bio | 6 Feuilleté à l'emmental Merlu sauce ciboulette (VG steak boulgour et millet) Poêlée de légumes Fromage blanc Prune Pain farine bio | 13 Salade verte Steack haché sauce échalotte Pâtes (SV pâtes & falafels) Camembert de Normandie Charlotte aux fruits Pain farine bio | 20 Salade de riz au thon Filet de poulet à l'estragon (SV falafels) Carottes persillées Tartare Raisin noir Pain farine bio |
| Jeudi | # L'Ardèche Caillette en pâté (SP/SV quiche oignons) Crique Ardéchoise (Œufs & PDT) Poêlée de légumes d'Ardèche Fromage blanc Crème de marron Pain farine bio | 17 REPAS VG "Libanais" Taboulé libanais Falafel Poêlée orientale Fromage blanc Salade de fruits exotiques Pain farine bio | 7 Salade de pomme de Terre Rôti de porc au jus (SP rôti de dinde/ SV nuggets de blé) Beignet de chou fleur Fromage à la coupe Pomme Pain farine bio | 14 REPAS VG Endives & dés de fromage Moussaka végétarienne Riz Yaourt aux fruits Mousse chocolat Pain farine bio | 21 Repas avec 1 composant bio Salade niçoise Ragoût de bœuf (SV omelette sauce tomate) Ebly Yaourt nature bio Chou à la crème Pain farine bio |
| Vendredi | # La Savoie Chou râpé vinaigrette Diot de Savoie (SP sauc.de volaille/ SV boulette soja) Gratin Savoyard Yaourt Gâteau de Savoie Pain farine bio | 18 Tomates mozzarella Colin sauce à l'oseille (VG valles painé moelleux) Tortis Petit suisse Compote Pain farine bio | 8 REPAS VG Salade verte vinaigrette Omelette sauce tomate Coquillettes Carré frais Macédoine de fruits au sirop Pain farine bio | 15 Pâté en croûte cornichons (SP/SV quiche au fromage) Cube de merlu florentine (VG Steak fromager) Epinards & croûtons Petit suisse Mandarine Pain farine bio | 22 Salade de pâtes Filet de colin à l'estragon (SV boulettes de soja tomate basilic) Gratin de brocolis Bleu à la coupe Pomme Pain farine bio |

Thème évènement de la semaine du goût



- Liste des 12 Départements de la région AURA:
- Ain (01)
 - Allier (03)
 - Ardèche (07)
 - Cantal (15)
 - Drôme (26)
 - Isère (38)
 - Loire (42)
 - Haute-Loire (43)
 - Puy-de-Dôme (63)
 - Rhône (69)
 - Savoie (73)
 - Haute-Savoie (74)



| Légende des couleurs | | Repas à thème | Repas avec 1 composant bio/ VG | Les viandes | Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison". La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...) |
|-------------------------|--|------------------------------|---|---|---|
| SP: sans porc | VG: sans viande et sans poisson | "Saveurs du monde" | 1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain | Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France | Ecolabel pêche durable (écocertifié) |
| SV: sans viande | Viande, poisson, entrées protidiétiques, protéines végétales | "Saveurs terroirs" | 1 fois/semaine un repas VG | Plats fabrication maison | |
| Crudités et fruits crus | Fromages Laitage et desserts lactés | Autres repas thèmes ou fêtes | IGP indication géographique protégée | Label rouge | |
| Légumes et cuisidités | Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres | "repas de fêtes" | AOP appellation d'origine protégée | | |