MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU MOIS MARS- AVRIL 2020

Menus conformes au normes du GEMRCN

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

FR 38 559 002 CE

www.cecillon-traiteur.fr

Cecillon TRAITEUR

Tél. :04.76.36.90.30

	Semaine 11 du 09 au 13 mars 2020	Semaine 12 du 16 au 20 mars 2020	Semaine 13 du 23 au 27 mars 2020	Semaine 14 du 30 mars au 3 avril 2020	Semaine 15 du 6 au 10 avril 2020	Semaine 16 du 13 au 17 avril 2020
Lundi	9 Betteraves vinaigrette Diots (SP sauc.volaille/ SV sauc.Veggie) Gratin raviolé Yaourt Fruit Pain farine bio	16 Salade de lentilles du Puy Pintade rôtie au jus (SV riz à la tomate) Poêlée de légumes Tartare Fruit Pain farine bio	23 **Repas avec 1 composant bio** Feuilleté Sauté de porc aux olives (SP sauté dinde/ SV crocq veggie) Carottes/ Petits pois Yaourt bio Fruit Pain farine bio	30 Radis beurre Lasgnes à la bolognaise (SV Lasagnes épinards riccotta) Pana Cotta aux fruits et biscuit Pain farine bio	6 Chou fleur vinaigrette Bœuf braisé (SV steak Végétal) Purée Saint Moret Fruit Pain farine bio	13 Férié Joyeuses Pâques
Mardi	# **Menu USA** Salade américaine (tomates maïs) Hamburger (SV Hambuger VG) PDT sautées Crème anglaise Cookies Pain farine bio	17 **Fête de la Saint Patrick - Irlande** Coleslaw Boulette bœuf/agneau (SV boulettes de soja) P.D.T. rissollées Fomage blanc Brownies Pain farine bio	24 **REPAS VG** Salade verte mimosa Haricots blancs à la paysane Riz aux petits légumes Saint Marcellin Flan Pain farine bio	31 Taboulé Jambon braisé sauce madère (SP Jambon volaille/ SV steak soja) Courgettes sautées à l'ail Emmental Fruit Pain farine bio	7 Salade de perles Croque Monsieur (SP jambon volaille/ SV oeuf/tte) Poêlée de légumes Fromage blanc Salade de fruits Pain farine bio	14 **REPAS VG** Pizza au fromage Omelette sauce aux champignons Beignets de brocolis Petit suisse Fruit Pain farine bio
Mercredi	# Pissaladière Poisson pâné (VG valess pâné) Haricots verts Petit suisse Fruit Pain farine bio	18 Salade verte Rôti de porc à la diable (SP rôti dinde/ SV galette quinoa) Pâtes Fromage râpé Mousse chocolat Pain farine bio	25 Salade PDT Goulash de bœuf (SV aiguillette végétale) Carottes persillées Fromage à la coupe Fruit Pain farine bio	1 1er AVRIL **REPAS VG** Salade verte Omelette sauce tomate Ebly au petits légumes Carré frais Poisson d'avril au chocolat Pain farine bio	8 Tarte au fromage Colin florentine (VG œuf dur) Epinards croûtons Yaourt Fruit Pain farine bio	15 Carottes râpées Saucisse (SP/SV roulé veggie façon saucisse) Gnocchi gratinés Boursin Cake Pain farine bio
Jeudi	# Salade de riz Sauté de dinde forestière (SV pané de blé) Gratin de chou fleur Chanteneige Fruit Pain farine bio	19 **REPAS VG** Pizza au fromage Œuf dur Epinards et croûtons Fromage blanc Fruit Pain farine bio	26 Tomates& macédoine Poulet basquaise (SV galettes de lentilles) Coquillettes Fromage râpé Mousse chocolat Pain farine bio	2 Quiche au fromage Cordon bleu (SV Valess pâné moelleux) Ratatouille/ riz Yaourt Fruit Pain farine bio	9 **Menu de Pâques** Salade verte Sauté de veau marengo (SV Poêlée céréales&légumineuses) Gratin de courgettes aux ravioles Crème pâtissière Pogne Pain farine bio	16 Tomates à la mozzarella Chili con carné (SV chili sin carné) Riz Yaourt nature Compote Pain farine bio
Vendredi	# **REPAS VG** Salade verte Lasagnes VG maison Fromage à la coupe Compote/ Biscuits Pain farine bio	20 Salade niçoise Merlu à la provençale (SV purée pois chiches) Semoule Saint Nectaire Cocktail d'ananas Pain farine bio	27 Salade d'ébly Colin sauce citron (VG œuf dur) Gratin de fenouil Brie de Meaux Fruit Pain farine bio	3 **Menu cht'i** Salade de chicons (ou tomates) Moules marinières (VG galette quinoa) PDT Cubes Fromage du Nord Tarte au sucre Pain farine bio	10 **REPAS VG** Céleri rémoulade Galette de boulghour aux légumes Petits pois aux oignons Fromage à la coupe Liégeois au fruits Pain farine bio	17 Salade verte Brandade de colin (SV purée et boulette soja) Fromage à la coupe Baba aux fruits Pain farine bio

Légende des couleurs

SP: sans porc — VG: sans viande et sans poisson

SV: sans viande — Viande, poisson, entrées protidiques, protéines végétales

Crudités et fruits crus — Fromages Laitage et desserts lactés

Légumes et cuidités — Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres

Repas à thème

"Saveurs du monde"

"Saveurs terroirs"

Autres repas thèmes ou fêtes

"repas de fêtes"

Repas avec 1 composant bio/ VG

1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain

1 fois/semaine un repas VG

IGP indication géographique protégée

AOP appelation d'origine protégée

Les viandes

Toutes nos viandes bovines, porcines & volailles sont nées, élevées, & abattues en France

Plats fabrication maison

Label rouge

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'approvisionement ou variation d'effectifs (évènements, grèves…)

Ecolabel pêche durable (écocertifié)

Vacances scolaires de printemps du 20 avril au 3 mai 2020. Bonnes vacances!