FR
38 559 002
CE

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU MOIS DE OCTOBRE NOVEMBRE 2020

Menus conformes au normes du GEMRCN

Tél. :04.76.36.90.30

www.cecillon-traiteur.fr

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

Vacances scolaires semaines 43 et 44 du 19 octobre au 1er novembre

	Semaine 41 du 5 au 9 octobre	*Semaine 42 du 12 au 16 octobre*	*Semaine 45 du 2 au 6 novembre*	*Semaine 46 du 9 au 13 novembre*	*Semaine 47 du 16 au 20 novembre*
Lundi	2 ***Pâté croûte & cornichon*** ***(VG/SV/SP Œuf dur*** ***Sauté de volaille*** ***(VG/SV Boulette de soja)*** ***Gratin de courgette - riz*** ***St Morêt*** ***Prunes*** ***Pain farine bio***	9 ***Menu Orange "Cendrillon"*** ***Taboulé*** ***Poulet sauce écrevisse*** ***(SV/VG Pané de blé)*** ***Gratin de "citrouille"*** ***Mimolette*** ***Clémentine*** ***Pain farine bio***	2 ***Surimi mayonnaise*** ***(VG Œuf dur mayonnaise)*** ***Pot au feu de bœuf*** ***(SV/VG Steak haché végétal)*** ***Légumes de pot au feu & PDT*** ***Petit suisse*** ***Banane*** ***Pain farine bio***	9 ***Repas avec 1 composant bio*** ***Feuilleté au fromage*** ***Escalope de veau viennoise*** ***(SV/VG Vales pané moelleux)*** ***Gratin de brocoli & chou-fleur*** ***Brebis crème*** ***Fruit bio*** ***Pain farine bio***	# ***Salade de riz aux olives*** ***Hachis de poitron*** ***(SV/VG Hachis de potiron aux lentilles)*** ***Bûche de chèvre*** ***Poire*** ***Pain farine bio***
Mardi	3 ***Repas VG*** ***Terrine de légumes*** ***Steak haché végétal sauce forestière*** ***Pomme de terre vapeur*** ***Camembert bio*** ***Liégeois*** ***Pain farine bio***	# ***Menu Rouge "Le Petit Chaperon Rouge"*** ***Salade de tomate vinaigrette*** ***Spaghettis à la bolognaise*** ***(SV/VG Spaghettis aux lentilles)*** ***Babybel*** ***Galette du petit chaperon*** ***Pain farine bio***	3 ***Repas VG*** ***Chou râpé vinaigrette*** ***Boulette de sarrasin aux lentilles*** ***Purée de panais*** ***St Nectaire*** ***Compote*** ***Pain farine bio***	# ***Salade de PDT aux cornichons*** ***Bœuf bourguignon*** ***(SV/VG Poêlée de haricots blancs)*** ***Duo de carottes sautées*** ***Fromage blanc*** ***Prune*** ***Pain farine bio***	# ***Betteraves vinaigrette à la féta*** ***Navarin de bœuf*** ***(SV/VG Omelette sauce tomate)*** ***Mélange quinoa boulgour*** ***Tartare nature*** ***Kiwi*** ***Pain farine bio***
Jeudi	# ***Repas vinois*** ***Salade verte aux noix*** ***Jambon braisé aux noix*** ***(SP/SV/VG Pané fromagé)*** ***Gratin dauphinois*** ***Fromage local à la coupe*** ***Coco vinois*** ***Pain farine bio***	# ***Menu Blanc "Blanche Neige"*** ***Céleri rémoulade*** ***Blanquette de veau*** ***(VG/SV Haricots blancs à la paysanne)*** ***Quenelles financière*** ***Fromage blanc*** ***Tarte aux "pommes"*** ***Pain farine bio***	5 ***Salade verte*** ***Dès de saumon sauce aux crevettes*** ***(VG Boulette de sarrasin aux lentilles)*** ***Tagliatelles*** ***Yaourt*** ***Gâteau au chocolat*** ***Pain farine bio***	# ***Repas VG*** ***Salade d'endive noix et emmental*** ***Semoule aux pois chiches*** ***Légumes de couscous*** ***Fromage à la coupe local*** ***Flan au caramel*** ***Pain farine bio***	# ***Menu alsacien*** ***Salade verte à la mimolette*** ***Saucisse de Strasbourg & jambon braisé*** ***(SP/SV/VG Boulette de soja tomate basilic)*** ***Choucroute & PDT vapeur*** ***Yaourt*** ***Kougelhopf*** ***Pain farine bio***
Vendredi	# ***Salade coleslaw*** ***Filet de poisson pané*** ***(VG Falafels)*** ***Epinards béchamel & croutons*** ***Fromage blanc nature*** ***Poire*** ***Pain farine bio***	# ***Menu Vert "La Princesse sur un Pois"*** ***Salade verte*** ***Colin sauce à l'oseille*** ***(VG Omelette aux herbes)*** ***Petits pois et roux aux oignons*** ***Tartare aux herbes*** ***Salade de fruits avec kiwi*** ***Pain farine bio***	6 ***Repas avec 1 composant bio*** ***Salade de ébly*** ***Omelette au fromage*** ***Ratatouille*** ***Edam bio*** ***Pomme*** ***Pain farine bio***	# ***Salade verte ou radis*** ***Moules en mouclade*** ***(VG Steak boulgour millet)*** ***Riz pilaf*** ***Emmental*** ***Poire au sirop*** ***Pain farine bio***	# ***Repas VG*** ***Macédoine de légumes*** ***Raviolis au fromage*** ***Petit suisse*** ***Mandarine*** ***Pain farine bio***

Thême de la semaine du goût

"Les Contes en couleurs"

"On mange aussi avec les yeux & les souvenirs!!!"

Pour cette nouvelle session de la semaine du goût on vous propose de manger avec une couleur dominante de repas par jour en rapport avec vos contes préférés. Car on mange aussi avec les yeux et les souvenirs que nous avons de nos lectures mais aussi vacances, ou tout autre moment agréable.

Bonne dégustation !!

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 & ailles 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)