

Les fruits peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

Tous nos plats, la charcuterie et le pain sont "fabrication maison" et préparés à la cuisine centrale. La maison se réserve le droit de modifier la composition de ses menus selon les difficultés d'approvisionnement ou variation d'effectifs (événements, grèves...)



Tél. :04.76.36.90.30

www.cecillon-traiteur.fr



Menus conformes aux normes du GEMRCN	Semaine 36 du 3 au 7 septembre	Semaine 37 du 10 au 14 septembre	Semaine 38 du 17 au 21 septembre	Semaine 39 du 24 au 28 septembre	Semaine 40 du 1er au 5 octobre
	<b>Repas froid</b> Salade tomates, basilic, olives <b>Jambon</b> (SV/SP œuf dur) Pizza au fromage Petit moulé Compote à boire Pain farine bio	<b>Taboulé à l'oriental</b> <b>Cordon bleu</b> (SV steak de soja) Haricots verts Emmental Prune Pain farine bio	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Spaghettis à la bolognaise</b> (SV Lasagnes ricotta épinards)  Saint Marcellin Flan à la vanille Pain farine bio	<b>Salade de riz</b> <b>Bœuf braisé</b> (SV haricots blanc à la tomate) Gratin de courgettes Fromage blanc Pomme Pain farine bio	<b>Terrine de campagne cornichons</b> (SP/SV pissaladière) <b>Calamars à la romaine</b> (VG beignets de brocolis) Printanière de légumes Camembert Brugnon Pain farine bio
<b>MARDI</b>	Salade de pâtes Cuisse de poulet rôtie (SV Valess pâné moelleux) Ratatouille Brie Poire Pain farine bio	Tomates rmozzarella Bœuf bourguignon (SV Boulette végétarienne) Coquillettes Fromage blanc Compote Pain farine bio	Feuilleté au fromage Sauté de dinde aux olives (SV riz) Poêlée de légumes Petit suisse Poire Pain farine bio	Carottes et Betteraves vinaigrette Rôti de porc à la diable (SP dinde) (SV croq' oeuf) Tortis Buche de chèvre à la coupe Gâteau Yaourt Pain farine bio	Tomates & PDT en salade Rôti dindoneau sauce chasseur (SV Ebly) Blettes à la tomate La bonne vache Mille-feuille Pain farine bio
<b>JEUDI</b>	Salade verte Rosbeef froid moutarde (SV Omelette) Carottes/petits pois Yaourt Moelleux chocolat Pain farine bio	<b>L'Inde</b> Samossa Poulet au curry (SV Falafels) Aloo Palack (Epinards et PDT à l'indienne) Le riz au lait des Maharadjas Ananas et Mangue en salade Pain farine bio	Salade verte Saucisse de veau (SV quiche aux légumes) Purée de PDT Yaourt aux fruits Chou à la crème Pain farine bio	Salade de PDT Paupiette de veau (SV pâné de blé à l'emmental) Haricots beurre Rondelé Prune Pain farine bio	<b>Le Pays Catalan</b> Salade catalane Sauté de porc à l'andalouse (SP dinde /SV raviolis au fromage) Aubergines & courgettes à l'huile d'olive/ riz Tomme des Pyrénées Crème Catalane Pain farine bio
<b> VENDREDI</b>	Macédoine de légumes Merlu sauce crevettes (VG haricots rouges à la mexicaine) Riz Fromage à la coupe Nectarine Pain farine bio	Melon Colin sauce échalotte (VG œuf dur) Gratin de courgettes/ ravioles Saint Bricet Tarte Pain farine bio	<b>AUTOMNE</b> <b>Repas de l'automne</b> Salade de lentilles Colin Meunière (VG nuggets de blé) Champignons & tomate provençale Tartare aux noix Raisin Pain farine bio	<b>1 composant bio</b> Tomates basilic Blanquette de poisson (VG semoule à la tomate) Quenelles Fromage bio Cocktail de fruits au sirop Pain farine bio	Quiche au fromage Œuf dur Epinards et croûtons Fromage blanc Banane Pain farine bio
<b>Légende des couleurs</b>			<b>Repas à thème</b>		
<b>SP: sans porc</b>	Crudités et fruit cru	<b>Viande poisson entrées protidiques</b>	"Saveurs du monde"  "Saveurs terroirs"		
<b>SV: sans viande</b>	Légumes et cuités	Fromages	<b>Autres repas thèmes ou fêtes</b>		
<b>VG: sans viande et sans poisson</b>	Autre dessert base fruits cuits	Laitage et desserts lactés	"repas de fêtes"		
	Féculent / céréales/ lég.secs	Autres	Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France		
			<b>Repas avec 1 composant bio</b> 1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain		