

Les fruits peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation



Des fruits à tous les étages !!!



DU 8 OCTOBRE AU 23 NOVEMBRE 2018

Vacances scolaires de la Toussaint semaines 43 et 44

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](http://www.cecillon-traiteur.fr)

Menus conformes aux normes du GEMRCN	Semaine 41 du 8 au 12 octobre	Semaine 42 du 15 au 19 octobre	Semaine 45 du 5 au 9 novembre	Semaine 46 du 12 au 16 novembre	Semaine 47 du 19 au 23 novembre
LUNDI	Fruits: viande laitage dessert Salade de Pâtes Emincé de porc <u>aux pruneaux</u> (SP dinde pruneaux /SV Nuggets soja) Haricots verts Yaourt <u>aux fruits</u> Poire Pain farine bio	Salade de lentilles Diot (SP Sauc.de volaille/ SV Œuf dur) Ratatouille Fromage portion Pomme Pain farine bio	Chou fleur vinaigrette Dinde sauce chasseur (SV haricots blanc à la paysanne) Trio de céréales Camembert Crème caramel Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Feuilleté Bœuf bourguignon (SV falafel) Purée de légumes Fromage blanc bio Poire Pain farine bio	Rosette cornichons (SV/SP tarte au fromage) Tomate farcie (SV légumes à la provençale) Riz Tartare Raisin Pain farine bio
MARDI	Fruits: entrée fromage dessert Salade verte et <u>noix</u> Chili con carné (VG haricots rouge sauce chili) Riz Rondelé au <u>citron</u> Compote de <u>fruits</u> Pain farine bio	Menu Ardéchois Salade verte & fromage de pays Sauté de pintade sauce aux marrons (SV Steak végétal) Gratin de P.de T. Fromage blanc Crème de marron Pain farine bio	Salade de P.de T. Œuf dur Epinards & croûtons Edam Raisin noir Pain farine bio	Salade d'endives & dés de fromage Cordon bleu de volaille (SV Pané de blé) Petits pois & carottes Liégeois aux fruits Biscuit Pain farine bio	Crudités & torti vinaigrette Rissollette de veau (SV steak de soja) Beignet de chou fleur Fromage à la coupe Flan Pain farine bio
JEUDI	Fruits: entrée féculent dessert <u>Avocat</u> ou <u>tomates</u> vinaigrette Boulettes bœuf/agneau (SV purée de pois chiche) Légumes à couscous/ semoule aux <u>raisins secs</u> Petit suisse nature Tarte aux <u>pommes</u> Pain farine bio	Crêpe au fromage Paleron de bœuf braisé (SV lentilles) Carottes vichy Riz au lait Prune Pain farine bio	Salade verte Lasagnes à la bolognaise (SV Lasagnes ricota épinards) Yaourt nature Tarte citron Pain farine bio	Salade de riz Sauté de porc aux olives (SP sauté de dinde SV boulette soja) Brocolis en gratin Fromage à la coupe Pomme Pain farine bio	Thanksgiving (fête USA) Salade verte et maïs Rôti de dindonneau sauce forestière (SV valess pâné moelleux) Gratin de potiron & P. de T. Crème Anglaise Brownies Pain farine bio
VENDREDI	Fruits: entrée poisson dessert Salade de betteraves et <u>pommes verte</u> Colin sauce <u>aux agrumes</u> (VG omelette) Ebly Brie à la coupe Raisin blanc Pain farine bio	Céleri rémoulade Merlu sauce provençale (VG boulettes soja tomate) Coquillettes Saint Marcellin Chou chocolat Pain farine bio	Menus Antillais Accras de morue (VG Falafels) Colombo de poisson à l'antillaise (VG haricots coco sauce tomate) Riz créole aux petits légumes Flan coco Banane Pain farine bio	Coleslaw Merlu à la Normande (VG œuf dur normande) Quenelles Emmental Charlotte aux fraises Pain farine bio	Taboulé Poisson pâné (VG omelette) Poêlée de légumes Yaourt Mandarine Pain farine bio
Légende des couleurs					
SP: sans porc SV: sans viande VG: sans viande et sans poisson	Crudités et fruit cru Légumes et cuités Autre dessert base fruits cuits Féculent / céréales/ lég.secs	Viande poisson entrées protidiques Fromages Laitage et desserts lactés Autres	"Saveurs du monde" "Saveurs terroirs" Autres repas thèmes ou fêtes "repas de fêtes"	Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain

