



FR
38 559 002
CE

Menus conformes aux normes du GEMRCN

www.cecillon-traiteur.fr

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

	Semaine 36 du 2 au 6 septembre	Semaine 37 du 9 au 13 septembre	Semaine 38 du 16 au 20 septembre	Semaine 39 du 23 au 27 septembre	Semaine 40 du 30/9 au 4 octobre
Lundi	2 Repas froid Tomate Jambon (SV/SP œuf dur) Pizza au fromage Carré président Compote à boire Pain farine bio	9 Taboulé Sauté de porc aux olives (SP sauté dinde /SV purée pois chiche) Beignet de courgettes Emmental Poire Pain farine bio	16 Terrine de campagne cornichons (SP/ SV œuf dur mayo) Filet de colin sauce crevette (VG boulette de soja) Riz aux petits légumes Fromage frais bio Nectarine Pain farine bio	23 Repas d'Automne Céleri rémoulade Sauté de dinde sauce champignons (SV Pané de blé) Gratin dauphinois Tartare aux noix Cake aux chataignes Pain farine bio	30 Macédoine de légumes Poulet basquaise (SV Steak bolognais et millet) Pâtes Fromage à la coupe Pomme Pain farine bio
Mardi	3 Salade de haricots Bœuf braisé (SV valess pâné moelleux) Coquillettes ST Nectaire "AOP" Pêche Pain farine bio	10 Pays Provençal Salade tomates, basilic, olives Merlu sauce provençale (VG omelette sce provençale) P. de T. Vapeur Buche de chèvre à la coupe Liégeois aux fruits Pain farine bio	17 REPAS VG Pastèque Steak de bolognais, lentilles corail, épinards, carottes Quenelles sauce tomate Petit cantal jeune "AOP" Flan nâpé caramel Pain farine bio	24 Salade de lentilles du Puy Paleron de bœuf braisé (SV riz) Ratatouille Yaourt nature Prune Pain farine bio	1 Salade verte Merguez (SV boulette de pois chiche) Légumes à couscous & semoule St Marcellin AOP Ile flottante Pain farine bio
Mercredi	4 Pissaladière Colin à la florentine (VG Riz) Epinards à la crème Fromage blanc Pomme Pain farine bio	11 Duo de Carottes Escalope de volaille à la crème (SV boulette de flageolets) Tortis Fromage Mousse chocolat Pain farine bio	18 Salade de pâtes Sauté de bœuf aux olives (SV steak soja) Poêlée meridionale Yaourt nature Poire Pain farine bio	25 REPAS VG Salade verte Boulette de pois chiches Blettes à la tomate/ Eby Fromage bio Crème dessert chocolat Pain farine bio	2 Coleslaw Brandade de poisson (VG parmentier de lentilles) Fromage Compote biscuit Pain farine bio
Jeudi	5 Melon ou Salade verte Poulet rôti (SV pâné fromager) Carottes & Petits pois Yaourt Gâteau Pain farine bio	12 REPAS VG Quiche au fromage Œuf dur Epinards et croûtons Fromage blanc Pomme Pain farine bio	19 Radis beurre Diots ou saucisse (SP sauc. De volaille/ SV omelettes) Purée de PDT Fromage à la coupe Charlotte aux fruits Pain farine bio	26 Coupe du monde Rugby "Italie" Tomates à la mozzarella Haché de veau à la Milanaise (SV Steak haché végétal) Torti Tiramisu Raisin blanc italien Pain farine bio	3 Coupe du monde Rugby "Russie" Salade Russe Bœuf à la stroganov (SV haricots à la paysanne) Riz russe Fromage blanc Charlotte russe Pain farine bio
Vendredi	6 REPAS VG Betteraves vinaigrette Lentilles aux petits oignons Duo de riz blanc et noir Camembert bio fin Normand Raisin Pain farine bio	13 Salade verte Spaghettis bolognaise (SV lasagnes ricotta épinards) Tartare ail & fines herbes Roulé à la confiture Pain farine bio	20 Coupe du monde Rugby "Japon" Beignet de crevettes (VG œuf) Filet de poulet kadzu & sauce (SV Rice thai balls) Poêlée asiatique Riz au lait Salade de fruits exotiques Pain farine bio	27 Pizza Poisson pâné (VG falafels) Haricots verts persillés Gouda Brugnon Pain farine bio	4 REPAS VG Feuilleté au fromage Omelette aux fines herbes Poêlée de légumes Yaourt nature Poire Pain farine bio
Légende des couleurs		Repas à thème		Les viandes	
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	
SV: sans viande	Viande, poisson, entrées protidiques, protéines végétales	"Saveurs terroirs"	1 fois/semaine un repas VG	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...)	
Crudités et fruits crus	Fromages Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	IGP indication géographique protégée	Plats fabrication maison	
Légumes et cuidités	Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"repas de fêtes"	AOP appellation d'origine protégée	Label rouge	
				Ecolabel pêche durable (écocertifié)	

Thème
événement



Coupe du monde de
Rugby au Japon
du 20 septembre
au 2 novembre-
Menus de
quelques pays
participants

