FR
38 559 002
CE

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU MOIS DE SEPTEMBRE 2020

Menus conformes au normes du GEMRCN

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

Tél. :04.76.36.90.30

www.cecillon-traiteur.fr

	Semaine 36 du 31 août au 4 septembre	Semaine 37 du 7 au 11 septembre	Semaine 38 du 14 au 18 septembre	Semaine 39 du 21 au 25 septembre	Semaine 40 du 18/9 au 2 octobre
Lundi	2	9 Salade de pâtes Bœuf braisé (SV/VG Steak boulgour et millet) Poêlée de légumes Carré président Poire Pain farine bio	Repas VG Salade d'ebly Omelette aux herbes Gratin de courge Emmental Raisins Pain farine bio	Macédoine de légumes Poulet rôti (SV/VG Steak de soja) Gratin de pâtes Fromage blanc Prune Pain farine bio	Repas VG Salade de pomme de terre ciboulette Poêlée de pois chiches à l'ail Duo de haricots Bûche de chèvre Pomme Pain farine bio
Mardi	3 Repas froid Tomate Jambon (SV/SP/VG œuf dur) Pizza au fromage Fromage Compote à boire Pain farine bio	10 Repas Portugal Salade de chou-carotte Rôti de porc à la portugaise (SV/SP/VG Omelette à la portugaise) Pomme de terre vapeur Yaourt Pastéi de nata Pain farine bio	Pâté de campagne & cornichon (SV/SP/VG œuf dur mayonnaise) Emincé de bœuf aux champignons (SV/VG Haricots à la paysanne) Petits pois & carottes Fromage blanc Pomme Pain farine bio	Repas d'Automne Salade verte & noix Bœuf braisé aux châtaignes (SV/VG Boulette de flageolets) Purée de pomme de terre Tartare ail & fines herbes Maronsui's Pain farine bio	Radis beurre Goulash de bœuf (SV/VG Valess pané moelleux) Riz Yaourt nature Tarte au sucre Pain farine bio
Jeudi	# Repas VG Melon Spaghettis sauce bolognaise de lentilles Fromage blanc nature Gâteau au yaourt Pain à la farine bio	## Repas VG Salade verte & radis Boulette de pois chiches Mélange boulgour quinoa/ Ratatouille Fromage bio à la coupe Mousse au chocolat Pain farine bio	Repas Sud-Ouest Salade verte Poulet basquaise (SV/VG Steak haché végétal sauce basquaise) Riz Fromage Basque Gâteau Basque Pain farine bio	Salade coleslaw Lasagnes à la bolognaise (SV/VG Lasagnes ricotta épinards) Petit suisse Charlotte aux fruits Pain farine bio	Salade verte Tagliatelles à la carbonara (SP/SV/VG Tagliatelles aux lentilles corail) Emmental râpé Crème au chocolat Pain farine bio
Vendredi	# Salade de riz Colin sauce citron (VG Boulette de soja) Haricots verts à l'ail Fromage Ananas au sirop Pain farine bio	## Betteraves vinaigrette Cabillaud sauce curry (VG Lentilles sauce curry) Riz Petit suisse nature Nectarine Pain farine bio	Céleri rémoulade Parmentier de poisson (VG Parmentier de lentilles) Yaourt Salade de fruits au sirop Pain farine bio	Repas VG Salade de lentilles Mélange de riz Gratin d'épinards Camembert bio Pêche au sirop Pain farine bio	Betteraves vinaigrette Cabillaud sauce oseille (VG Œuf dur saue oseille) Gnocchis Fromage blanc Raisins 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)