



RESTAURATION SCOLAIRE DU MOIS DE SEPTEMBRE 2017

Menus conformes aux normes du GEMRCN

FR
38 559 002
CE

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

* Les fruits peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

	Semaine 35	Semaine 36 du 4 au 8 septembre	Semaine 37 du 11 au 15 septembre	Semaine 38 du 18 au 22 septembre	Semaine 39 du 25 au 29 septembre
LUNDI		Repas froid Salade de tomates, œuf, olives Jambon (SV œuf dur) Pizza au fromage Petit moulé Compote à boire Pain farine bio	Salade de lentilles Cordon bleu de volaille (SV croqlait) Poêlée de légumes Emmental à la coupe Poire Pain farine bio	Céleri rémoulade Rôti de porc au jus (SV Falafels) Pâtes Brie Flan Pain farine bio	Coleslow Hachi parmentier (SV poêlée de légumes et purée) Yaourt aux fruits Tarte au sucre Pain farine bio
MARDI		Betteraves vinaigrette Bœuf bourguignon (SV Steak de soja) Pâtes Camembert Abricot Pain farine bio	 Tomates mozzarella Lasagnes à la bolognaise (SV lasagnes ricotta épinards) Fromage bleu Italien Tiramissu au fruits rouges Pain farine bio	Terrine de campagne cornichons (VG quiche au légumes) Œuf dur Epinards/ et croûtons Montcadi à la coupe Nectarine Pain farine bio	Salade de riz Sauté de dinde sauce forestière (SV lentilles et roux aux oignons) Beignet de brocolis Carré frais Brugnon Pain farine bio
JEUDI		Taboulé Chipolata (SV Crousti au fromage) Haricots verts Yaourt nature Pêche Pain farine bio	Feuilleté Emincé de veau aux olives (SV Raviolis au fromage) Courgettes persillées Fromage blanc Prune Pain farine bio	 Salade niçoise Daube de bœuf à la niçoise (SV Galette de boulgour) Ratatouille/ riz Mini cabrette (chèvre) Tarte au citron Pain farine bio	Salade de perles Bœuf braisé (SV boulettes de soja) Carottes vichy Fromage blanc Raisin noir Pain farine bio
VENDREDI		Salade verte Filet de lieu sauce ciboulette (VG beignet de choux fleurs) Purée Tartare Gâteau roulé chocolat Pain farine bio	Radis beurre Colin sauce homardine (VG haricots blancs à la tomate) Riz Saint Paulin à la coupe Compote Pain farine bio	Salade d'Ebly Poisson pâné (VG valess pâné moelleux) Haricots beurre à l'échalotte Fromage blanc Raisin blanc Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Salade verte Blanquette de poisson (VG omelette sauce tomate) Quenelles Fromage bio Salade de fruits Pain farine bio
Légende des couleurs		Repas à thème	Autres repas de fêtes		Repas avec 1 composant bio
SV: sans viande	Crudités et fruit cru Légumes et cuidités	Viande poisson entrées protidiques Fromages	"Saveurs du monde"	Repas de fête	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain
VG:sans viande et sans poisson	Autre dessert base fruits cuits Féculent / céréales/ lég.secs	Laitage et desserts lactés Autres	"Saveurs Terroirs"		

En partenariat avec les arboriculteurs de notre région: les différentes variétés de pommes

"REINE DES REINETTE"
Cette pomme de grande qualité gustative est incontournable et porte bien son nom, car c'est l'une des plus appréciées et des plus connues. Ce fruit, de taille petite à moyenne, possède une peau lisse, luisante, jaune d'or à l'époque de la maturité, mais colorée rouge orangé et panachée de rouge vif parsemé de quelques grains gris-brun sur sa face exposée au soleil.



Sa chair blanchâtre est fine et assez ferme, mais elle se révèle fondante en bouche. Elle est juteuse, sucrée, légèrement acidulée et très parfumée. Très bonne à manger nature, elle peut être aussi utilisée en compotes, en tartes, où elle excelle, et au four. Cuite, elle libère des parfums de miel et de coing. Le pommier, qui a des capacités d'autofécondation, peut jouer le rôle de pollinisateur. Sa production est étalée. De floraison très tardive, il échappe aux gelées printanières. Attention, cette variété est sensible à la tavelure, à l'oïdium, au chancre et à la carpocapse. Cette bonne variété d'automne se récolte en septembre et peut se consommer jusqu'à fin octobre, voire en décembre car le fruit se conserve bien au frais (cave, réfrigérateur) pendant deux à trois mois.

Les Viandes

Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France