



RESTAURATION SCOLAIRE NOVEMBRE 2017

Menus conformes aux normes du GEMRCN

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

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

	Semaine 45 du 6 au 10 novembre	Semaine 46 du 13 au 17 novembre	Semaine 47 du 20 au 24 novembre	Semaine 48 du 27 nov au 1 décembre		
LUNDI	Salade de P.de T. Rissollette de veau (SV Crispidor au fromage) Haricots verts Fraidou Raisin blanc Pain farine bio	Coleslaw Rôti de porc sauce charcutière (SP rôti de dinde SV Œuf dur) P. de T. vapeur Camembert Flan nâpé caramel Pain farine bio	Rosette cornichons (SV feuilleté) Colin sauce normande (SV omelette) Gnocchis haricots beurre Fromage à la coupe Clémentine Pain farine bio	Chou fleur vinaigrette Spaghetti bolognaise (SV spagnetti naricot rouge sce tomate) Yaourt Kiwi Pain farine bio		
MARDI	Salade verte et dés de fromage Chili con carné (SV Haricots rouges sauce chili) Riz Yaourt Salade de fruits au sirop Pain farine bio	Feuilleté au fromage Cuisse de poulet rôti (SV Purée de pois chiches) Gratin de brocolis en béchamel Petit suisse Orange Pain farine bio	Salade de pâtes Cordon bleu (SV steak de soja) Carottes vichy Bob & rob Mousse chocolat Pain farine bio	Salade d'endives et noix Emincé de poulet sauce forestière (SV Boulgour) Jardinière de légumes Bleu à la coupe Flan pâtissier Pain farine bio		
JEUDI	Le Portugal Beignets de morue (VG boulette soja) Fricasée de dinde à la portugaise (SV Raviolis au fromage) Courgettes poivron et tomates sautées Fromage de brebis Pasteis de Nata Pain farine bio	Tomate et macédoine de légumes Boulettes de bœuf sauce tomate (SV boulette de soja) Coquillettes Emmental Chou à la crème Pain farine bio	Thanksgiving "repas fête aux USA" Salade verte mimosa Rôti de dinde sauce aux marrons (VG valess pâné moelleux) Gratin de potiron & P. de T. Crème Anglaise Brownies Pain farine bio	Salade d'ébly Saucisse (SP de volaille/ SV lentilles) Blettes à la tomate Edam Raisin noir Pain farine bio		
VENDREDI	Céleri rémoulade Terrine de poisson sce ciboulette (VG Haricots blanc à la tomate) Carottes petits pois roux à l'oignon Rondelé Liégeois Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio salade de riz Nuggets de poisson (VG Nuggets de blé) Râgout de petits légumes Laitage bio Poire Pain farine bio	Crêpe aux champignons Œuf dur Epinards & croûtons Fromage blanc Pomme Gala Pain farine bio	Menu Antillais Salade Antillaise (SV-tomates-ananas) Colombo de poisson (VG haricots coco sauce tomate) Riz créole Crème vanille Gâteau à la noix de coco Pain farine bio		
Légende des couleurs				Repas à thème	Repas avec 1 composant bio	Les Viandes
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 Fromages Laitage et desserts lactés Autres	"Saveurs du monde" "Saveurs Terroirs"	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain	Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France	

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

"LA GALA"

La Gala occupe la deuxième place dans le cœur des Français. Sans doute pour son éclat appétissant et la douceur de sa chair !

Robe : Bicolore, la Gala affiche une dominante d'un rouge intense.

Production : 16 % des pommes produites en France sont des Gala et dérivés : Galaxy, Annaglo, Brookfield © Baigent, Buckeye © Simmons, Cherry Gala, Burkitt

En bouche : Très croquante, sucrée, juteuse. Idéale pour vous désaltérer.

Préparations préférées : A croquer, au four, en tarte, à cuisiner.

