



RESTAURATION SCOLAIRE DECEMBRE 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

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

Elstar

La pomme Elstar est issue du croisement entre les variétés 'Golden Delicious' et 'Ingrid Marie', effectué aux Pays-Bas en 1955. Nommée officiellement Elstar en 1972, sa renommée s'est étendue quelques années plus tard. Aujourd'hui, producteurs et consommateurs la comptent parmi leurs favorites.

Pomme à couteau à la peau fine et lisse, d'une belle couleur bicolore rouge et jaune, la pomme Elstar est une variété rustique de taille moyenne. Rafraîchissante, très parfumée, elle est appréciée pour sa chair croquante et juteuse, sucrée et légèrement acidulée.

Joyeux Noël et bonnes vacances à tous!



	Semaine 49 du 4 au 8 décembre	Semaine 50 du 11 au 15 décembre	Semaine 51 du 18 au 22 décembre	Semaine 52 /01 du 25 déc au 7 janvier	
LUNDI	<p>Betteraves vinaigrette</p> <p>Hachi parmentier (SV purée- boulettes de soja)</p> <p>Yaourt nature</p> <p>Clémentines</p> <p> Pain farine bio</p>	<p>Feuilleté au fromage</p> <p>Bœuf bourguignon (SV riz à la tomate)</p> <p>Carottes vichy</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Pomme Elstar</p> <p> Pain farine bio</p>	<p>Taboulé</p> <p>Poulet rôti (SV riz à la tomate)</p> <p>Gratin d'épinards</p> <p>Saint Bricet</p> <p>Kiwi</p> <p> Pain farine bio</p>		
MARDI	<p>Repas avec 1 composant bio</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Saucisson cuit (SP sauc. Volaille/SV riz pilaf)</p> <p>Petits pois et son roux à l'oignon</p> <p>Fromage bio </p> <p>Compote à boire </p> <p> Pain farine bio</p>	<p>Repas Alsacien</p> <p>Salade verte</p> <p>Charcuterie à Choucroute (SP viande de volaille/ SV Crispidor)</p> <p>P. de T. chou à choucroute</p> <p>Fromage d'Alsace</p> <p>Tarte aux pommes à l'Alsacienne </p> <p> Pain farine bio</p>	<p>Salade verte et dés de fromage</p> <p>Diot</p> <p>(SP saucisse volaille/SV œuf dur)</p> <p>Gratin de crozets</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Maronsui's</p> <p> Pain farine bio</p>		
JEUDI	<p>Salade de perles</p> <p>Emincé de volaille sauce chasseur (SV œuf dur)</p> <p>Brocolis béchamel</p> <p>Edam</p> <p>Orange</p> <p> Pain farine bio</p>	<p>Avocat mayo ou radis beurre</p> <p>Sauté de dinde sauce suprême (SV valess pané moelleux)</p> <p>Ebly</p> <p>Fromage à la coupe</p> <p>Crème dessert chocolat </p> <p> Pain farine bio</p>	<p>Repas de Noël</p> <p>Terrine de Noël (SV quiche à l'oignon)</p> <p>Veau sauce aux cèpes (SV falafel)</p> <p>Pommes noisettes</p> <p>Buche de Noël</p> <p>Clémentine- Papillottes</p> <p> Pain farine bio</p>		
VENDREDI	<p>Céleri rémoulade</p> <p>Blanquette de poisson (VG crousti fromage)</p> <p>Quenelles</p> <p>Bonne vache</p> <p>Charlotte aux fruits</p> <p> Pain farine bio</p>	<p>Salade de pâtes</p> <p>Calamar à la romaine (VG omelette)</p> <p>Poêlée de légumes</p> <p>Petit suisse</p> <p>Orange</p> <p> Pain farine bio</p>	<p>Chou fleur vinaigrette</p> <p>Filet de merlu sauce américaine (VG haricots rouge sauce tomate)</p> <p>Riz</p> <p>Yaourt</p> <p>Poire</p> <p> Pain farine bio</p>		
	Légende des couleurs		Repas à thème		Repas avec 1 composant bio
SP: sans porc SV: sans viande VG:sans viande et sans poisson	<p>Crudités et fruit cru</p> <p>Légumes et cuidités</p> <p>Autre dessert base fruits cuits</p> <p>Féculent / céréales/ lég.secs</p>	<p>Viande poisson</p> <p>Fromages</p> <p>Laitage et desserts lactés</p> <p>Autres</p>	<p>"Saveurs du monde" </p> <p>"Saveurs Terroirs" </p>	<p>1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain</p> <p></p> <p></p>	<p>Les Viandes</p> <p>Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France</p> <p></p> <p></p> <p></p>