



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 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	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	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	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 Sud-Ouest Salade verte Poulet basquaise (SV/VG Steak haché végétal sauce basquaise) Riz Fromage Basque Gâteau Basque 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	Céleri rémoulade Parmentier de poisson (VG Parmentier de lentilles) Yaourt Salade de fruits au sirop Pain farine bio	Repas VG Betteraves vinaigrette Cabillaud sauce oseille (VG Œuf dur saue oseille) Gnocchis Fromage blanc Raisins Pain farine bio
Légende des couleurs		Repas à thème	Repas avec 1 composant bio/ VG	Les viandes	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...)
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	Plats fabrication maison	
Crudités et fruits crus	Fromages Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	IGP indication géographique protégée	Label rouge	Ecolabel pêche durable (écocertifié)
Légumes et cuisidités	Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"repas de fêtes"	AOP appellation d'origine protégée		