



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 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	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	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
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
Vendredi	#	##	Repas VG Salade de riz Colin sauce citron (VG Boulette de soja) Haricots verts à l'ail Fromage Ananas au sirop Pain farine bio	Repas VG Betteraves vinaigrette Cabillaud sauce curry (VG Lentilles sauce curry) Riz Petit suisse nature Nectarine Pain farine bio	Repas VG Céleri rémoulade Parmentier de poisson (VG Parmentier de lentilles) Yaourt Salade de fruits au sirop Pain farine bio
			Repas VG Salade coleslaw Lasagnes à la bolognaise (SV/VG Lasagnes ricotta épinards) Petit suisse Charlotte aux fruits Pain farine bio	Repas VG Salade de lentilles Mélange de riz Gratin d'épinards Camembert bio Pêche 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
	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	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...)
	Crudités et fruits crus	Fromages Laitage et desserts lactés	Autres repas thèmes ou fêtes	IGP indication géographique protégée	Plats fabrication maison
	Légumes et cuisidités	Féculent / céréales/ lég.secs/ Autres	"repas de fêtes"	AOP appellation d'origine protégée	Label rouge
					Ecolabel pêche durable (écocertifié)