



Semaine du goût  
Fêtons les goûts et les couleurs



# RESTAURATION SCOLAIRE OCTOBRE/ NOVEMBRE 2017

Menus conformes aux normes du GEMRCN

FR  
38 559 002  
CE

\* Les fruits peuvent être  
modifiés selon arrivée et/ou  
maturation

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,



Tél. :04.76.36.90.30  
[www.cecillon-traiteur.fr](http://www.cecillon-traiteur.fr)

	Semaine 40 du 2 au 6 octobre	Semaine 41 du 9 au 13 octobre	Semaine 42 du 16 au 20 octobre	Semaine 43 & 44 du 23/10 au 5/11	Semaine 45 du 6 au 10 novembre
LUNDI	Pâté en croûte cornichons (SP/SV feuilleté au fromage) Omelette aux herbes Gratin de courgettes aux ravioles Yaourt Poire Pain farine bio	Menu blanc Céleri rémoulade Blanquette de dinde (SV haricots blancs périgourdine) Riz Fromage blanc Chou à la crème Pain farine bio	Salade de haricots sauce échalotte Saucisse (SP de volaille) (SV œuf dur) Purée Fromage à la coupe Banane Pain farine bio		Salade de P.de T. Rissollette de veau (SV Crispidor au fromage) Haricots verts Fraidou Raisin blanc Pain farine bio
MARDI	Salade de pâtes et tomates Rôti de porc à la diable (SP rôti dinde/SV boulette soja) Poêlée de légumes Leerdammer Crème dessert vanille Pain farine bio	Menu jaune Œuf mimosa Sauté de porc au curry (SP dinde) (SV Valess pâné moelleux) P. de T. sautées Emmental Pomme golden Pain farine bio	Radis beurre Spaghetti à la bolognaise (SV spaghetti sauce tomates et petits légumes) Petit suisse Gâteau yaourt Pain farine bio		Salade verte et dés de fromage Chili con carné (SV Haricots rouges sauce chili) Riz Yaourt Salade de fruits au sirop Pain farine bio
JEUDI	Salade de tomates Emincé de poulet sauce basquaise (SV pané de blé épinards) Ebly Brie Millefeuille Pain farine bio	Menu rouge-rose Betteraves vinaigrette Goulash de bœuf (SV omelette) Pâtes à la tomate Babybel Raisin rouge Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Salade de lentilles Cuisse de poulet rôtie (SV Riz) Gratin de chou fleur Fromage bio Poire Pain farine bio	Vacances scolaires de la Toussaint	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
VENDREDI	Pizza au fromage Merlu à la florentine (VG Œuf dur) Epinards Petit suisse Prune Pain farine bio	Menu orange Carottes râpées Cube de saumon sauce cocktail (VG Lentilles en sauce) Gratin de potiron et P. de T. Mimolette Compote pomme pêche abricot Pain farine bio	Salade verte Colin sauce crevettes (VG purée de pois chiches) Semoule Samos Gratin de fruits sabayon Pain farine bio		Coleslaw Terrine de poisson sce ciboulette) (VG Haricots blanc à la tomate) Carottes petits pois roux à l'oignon Rondelé Liégeois Pain farine bio
Légende des couleurs		Repas à thème		Autres repas de fêtes	Repas avec 1 composant bio
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"	Repas de fête	1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain

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

### "LA GOLDEN"

La Golden est la variété la plus  
consommée en France. C'est aussi la seule  
qui bénéficie de signes officiels de qualité  
et d'origine.

Robe : La Golden est de couleur jaune  
avec un soupçon de vert. Elle présente  
parfois une légère coloration rouge sur la  
face exposée au soleil, surtout lorsqu'elle  
est cultivée en altitude.

35% des pommes produites en France  
sont des Golden. Résistantes à la  
sécheresse et s'adaptant à tous les types  
de porte-greffe, les Golden sont réputées  
pour leur culture facile.

En bouche: croquante sucrée et douce, la  
Golden produite en altitude est réputée  
avoir davantage de goût.



Les Viandes

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