



RESTAURATION SCOLAIRE NOVEMBRE/ DECEMBRE 2016

Menus conformes aux normes du GEMRC^N

* 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 46 du 14 au 18 novembre	Semaine 47 du 21 au 25 novembre	Semaine 48 du 28/11 au 2 décembre	Semaine 49 du 5 au 9 décembre	Semaine 50 du 12 au 16 décembre
LUNDI	Surimi mayonnaise (VG Terrine de légumes mayo) Œuf dur Epinards et croûtons Bleu à la coupe Banane Pain farine bio	Betteraves vinaigrette Cassoulet & saucisse de Toulouse (VG Haricots façon cassoulet et quinoa) Tomme noire Raisin Pain farine bio	Chou fleur vinaigrette Lasagnes à la bolognaise (VG lasagnes ricotta épinards) Yaourt aux fruits Gâteau de Savoie Pain farine bio	Céleri rémoulade Godiveau (VG boulettes de soja) Coquillettes Fromage Râpé Compote & Madeleine Pain farine bio	Coleslaw Hachi parmentier (VG œuf dur) (VG Purée) Tartare Mousse chocolat Pain farine bio
MARDI	Tomates et pâtes en salade Cordon bleu (VG valless pâné moelleux) Brocolis en gratin Rondelé Compote Pain farine bio	Carottes râpées Rôti de bœuf braisé (VG lentilles) Potiron et P.de T. en gratin Petit suisse nature Gâteau marbré Pain farine bio	Endives et dès de fromage Blanquette de volaille (VG purée de pois chiche) Ebly Fromage blanc Crème de marron et biscuit Pain farine bio	Salade de riz Bourguignon de blonde d'Aquitaine (VG crousti fromage) Carottes vichy Yaourt nature Pomme Pain farine bio	Quiche lorraine (VG aux légumes) Sauté de porc sauce charcutière (VG riz) Printanière de légumes Gouda Bob & Bob Banane Pain farine bio
JEUDI	Menu vert des chartreux Salade verte Bourguignon de bœuf façon chartreux (VG boughour) Petits pois & roux aux oignons Crème dessert pistache Biscuits "Louvat" Pain farine bio	Taboulé Cuisse de poulet rôti (VG raviolis au fromage) Haricots beurre persillés Fromage à la coupe Clémentine Pain farine bio	Pizza Rôti de porc sauce moutarde (SP rôti de dinde/ VG riz) Salsifis à la béchamel gratinés Port Salut Poire Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Salade de pomme de terre Poule au pot en sauce (VG haricots blanc façon gd mère) et ses petits légumes Fromage à la coupe Kiwi bio Pain farine bio	Repas de Noël Terrine de cerf (VG de légumes) Suprême de volaille à la crème de cèpes (VG crousti fromage) Pomme noisettes Buche pâtisserie maison Mandarine Papillottes Pain farine bio
VENDREDI	Tarte au fromage Merlu sauce américaine (VG tortillas) Poêlée de légumes Yaourt nature Prune Pain farine bio	Salade verte Médailillon de colin sauce bordelaise (VG omelette sauce bordelaise) Riz pilaf Camembert Fruits au sirop Pain farine bio	Salade de lentilles Calamars à la romaine (VG pâné de blé) Julienne de légumes St Moret Orange Pain farine bio	Salade verte Lieu sauce citron (VG omelette sauce tomate) Quenelles sauce nantua La bonne vache Charlotte aux poires Pain farine bio	Salade de farfales Poisson meunière (VG nuggest de blé croustillants) Gratin de chou fleur Roitelet Poire Pain farine bio
Légende des couleurs			Repas à thème	Autres repas de fêtes	Repas avec 1 composant bio
SP: ss porc VG:ss viande et ss 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

Le goût du bœuf les différentes races bovines (en partenariat avec les éleveurs de notre région)

La blonde d'Aquitaine est une race bovine allaitante de grande taille, d'une couleur unie allant selon les individus du froment au blanc crème, aux muqueuses roses. Elle est issue de la fusion en 1962 de trois rameaux bovins du Sud-Ouest de la France. D'un fort développement musculaire, elle est réputée pour ses qualités bouchères, avec une forte proportion de viande, tendre et peu grasse, par rapport au poids total. Sa docilité, sa facilité de vêlage, le prix élevé de vente pour l'abattage et une vitesse de croissance élevée (en quantité de viande produite) ont conduit ses effectifs à plus de 450.000 têtes en France en 2000. L'effectif en France est de 569.000 têtes en 2014, pour un total d'environ 2 millions de têtes dans le monde¹. C'est la troisième race bovine allaitante française en termes d'effectifs, prenant une place prépondérante dans tout le sud-ouest de la France et les Pays de la Loire. Elle gagne maintenant du terrain dans tout le nord-ouest de la France et est implantée dans une trentaine de pays, dont plus particulièrement le Canada, les États-Unis, l'Australie et la Suède.



Les Viandes

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