



RESTAURATION SCOLAIRE JANVIER 2017

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 1 du 2 au 6 janvier	Semaine 2 du 9 au 13 janvier	Semaine 3 du 16 au 20 janvier	Semaine 4 du 23 au 27 janvier
LUNDI	2017	Salade de P.de T. Cordon bleu de volaille (VG Steak de soja) Gratin de chou fleur Yaourt nature Clémentine Pain farine bio	Croque Monsieur (VG à l'oeuf) Emincé de volaille sauce forestière (VG boulghour) Jardinière de légumes Faisselle Poire Pain farine bio	Repas avec 1 composant bio Salade d'Ebly bio Boulettes de bœuf à la tomate (VG boulettes de soja) Haricots verts Yaourt aromatisé Kiwi Pain farine bio
MARDI	Œuf dur mayonnaise Cuisse de poulet rôti (VG Valess pâné moelleux) Petits pois carottes Fromage à la coupe Pomme Pain farine bio	La Savoie Salade verte Croziflette au jambon de dinde (VG Croziflette au fromage et omelette) Salade de fruits au sirop Gâteau de Savoie Pain farine bio	Endives & dés de fromage Rôti de porc à la diable (SP rôti de dinde/ VG rostif de légumes) Farfalles Petit Suisse Compote Pain farine bio	Coleslaw Jambon braisé sauce madère (SP Jb de dinde/ VG Croq œuf) Purée La bonne vache Tarte aux pommes Pain farine bio
JEUDI	L'Epiphanie Céleri rémoulade Sauté de porc aux champignons (SP sauté de dinde/ VG boulettes soja) Coquillettes Camembert Galette des rois Pain farine bio	Feuilleté Ragoût de bœuf (race Salers) et ses légumes (VG lentilles avec son roux) Riz au lait maison Orange Pain farine bio	La Russie Salade Russe Bœuf à la Stroganoff (VG haricots à la tomate) Riz Fromage blanc Charlotte Russe au chocolat Pain farine bio	Taboulé Sauté de dinde aux olives (VG oeuf dur) Gratin de courges Fromage à la coupe Maltaise Pain farine bio
VENDREDI	Pizza Filet de lieu sauce beurre (VG riz) Epinards et croûtons Fromage blanc Banane Pain farine bio	Salade Niçoise Colin sauce américaine (VG purée de pois chiches) Semoule Tartare Liégeois caramel Pain farine bio	Salade de lentilles Poisson pâné (VG Pâné de blé à l'emmental) Gratin de brocolis Fromage à la coupe Mandarine Pain farine bio	Salade verte Moules marinières (VG Flageolet et roux à l'oignon) P. de T. rissolées Emmental Flan napé caramel Pain farine bio
Légende des couleurs			Repas à thème	Autres repas de fêtes
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

David CECILLON & l'ensemble du personnel de la maison CECILLON TRAITEUR, vous présente tous ses vœux de bonheur, de santé, et de réussite dans vos projets, pour cette nouvelle année 2017!



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

La SALERS est une race bovine française caractérisée par sa robe de couleur rouge bordeaux. Cette race arbore une robe acajou foncé, à poil long et frisé, et à grandes et fines cornes de couleur claire en forme de lyre. Les muqueuses sont couleur chair. Les veaux ont la même robe. Sélectionnée à l'origine pour le travail, c'est une race de grand format, très charpentée, ce qui en fait une bonne mère, avec peu d'accidents de vêlage, y compris dans des conditions de vie rustiques. Elle est recherchée pour ses qualités de rusticité : elle supporte de fortes variations de température et un fourrage grossier. Ses éleveurs louent sa fertilité et sa facilité d'élevage. Dans le Cantal, des éleveurs pratiquent l'estivage : les troupeaux passent l'été sur les hauteurs pendant la période estivale. C'est une race mixte, apte à la fois à produire du lait et de la viande de qualité. Bonne grimpeuse, elle n'est pas sujette au vertige, ce qui lui permet de pâturer les pentes des monts du Cantal.



Les Viandes

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

