



Les fruits peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation



Menus conformes aux normes du GEMRCN

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...)



Tél. :04.76.36.90.30
www.cecillon-traiteur.fr

Vacances scolaires de Printemps semaines 16 & 17

Semaine de l'Europe

Fête du pain: "tous les jours un pain différent"

	Semaine 15 du 8 au 12 avril	Semaine 18 du 29 avril au 3 mai	Semaine 19 du 6 au 10 mai	Semaine 20 du 13 au 17 mai	Semaine 21 du 20 au 24 mai	Semaine 22 du 27 au 31 mai
LUNDI	<p>Radis beurre Rôti de porc à la dijonnaise (SP rôti de dinde/SV Steak de soja) Tortis Petit suisse Compote Pain farine bio</p>	<p>Crêpe au fromage Paupiette de volaille (SV Falafels) Poêlée de légumes Gâteau de semoule Fruit Pain farine bio</p>	<p>La Belgique Coleslaw Carbonade Flamande (SV Pané de petits légumes) P. de T. vapeur Mimolette Tarte au sucre Pain farine bio</p>	<p>Salade de pâtes Bœuf braisé (SV Tortillas) Carottes persillées Fromage à la coupe Fruit Pain blanc</p>	<p>Betteraves vinaigrette Boulette de bœuf à la tomate (SV Boulette de soja à la tomate) Coquillettes Emmental Fruit Pain farine bio</p>	<p>Carottes râpées Sauté de porc aux olives (SP sauté de dinde/ SV Eibly ST Paulin Charlotte aux fruits Pain farine bio</p>
MARDI	<p>Salade de P. de T. Cuisse de poulet rôti (SV Valess pané moelleux) Haricots verts persillés Fromage à la coupe Fruit Pain farine bio</p>	<p>Céleri rémoulade Spaghettis Bolognaise Spaghettis (SV Spaghettis & steak végétal) Carré frais Flan Pain farine bio</p>	<p>La Grèce Salade grecque (SV) féta & olives Moussaka (SV Moussaka végétarienne) Eibly Yaourt à la grecque Ananas au sirop Pain farine bio</p>	<p>Salade niçoise Saucisse maison (SP merguez / SV falafels) Purée Yaourt nature Gâteau de Savoie Pain de campagne</p>	<p>Taboulé tomate poivron Cordon bleu volaille (SV purée de pois chiche) Ratatouille Saint Marcellin Crème dessert chocolat Pain farine bio</p>	<p>Rosette (SP/SV Crousti au fromage) Filet de lieu sauce ciboulette (VG lentilles au jus) Printanière de légumes Fromage blanc Fruit Pain farine bio</p>
JUDI	<p>Menu de Pâques Salade verte mimosa Sauté de veau forestière (SV galette de boulghour) Gratin de courgettes aux ravioles Ile Flottante Pogne Pain farine bio</p>	<p>Menu Américain Salade de tomates & maïs Hamburger (SV Hamburger VG) P. de T. rissolées Fromage blanc Muffin ou brownies Pain farine bio</p>	<p>Le Portugal Acras de Morue (VG pané de blé) Rôti de dinde à la Portugaise (SV nuggets de soja) Fricassée de courgettes et tomates Fromage de Brebis Pastéis de Nata Pain farine bio</p>	<p>Salade de riz Emnicé de volaille provençale (SV haricots rouge à la tomate) Beignet de légumes Camembert Fruit Pain au maïs</p>	<p>Salade de tomate au basilic Saucisson à cuire (SP Sauc. de volaille / SV boul. VG) P. de T. Vapeur La bonne vache Chou à la crème Pain farine bio</p>	<p>C'est L'ascension.</p>
VENDREDI	<p>Chou fleur vinaigrette Colin sauce crevette (VG Pâné de blé) Riz créole Tartare Fruit Pain farine bio</p>	<p>Salade de lentilles Poisson pané (VG œuf dur) Gratinée de navets en béchamel Fromage à la coupe Fruit ou salade de fruits Pain farine bio</p>	<p>L'Espagne Salade couleur (SV/tomates/Maïs) Paella de poisson (VG Riz à l'espagnol et omelette) Fromage blanc Orange Pain farine bio</p>	<p>Salade verte Blanquette de merlu (VG œuf dur) Quenelles Fromage portion Mousse de fruits Pain multi céréales</p>	<p>Repas avec 1 composant bio Pizza au fromage Œuf dur Epinards et croûtons Yaourt bio Fruit Pain farine bio</p>	<p>Pont de l'Ascension</p>
Légende des couleurs			Repas à thème	Les viandes	Repas avec 1 composant bio	
<p>SP: sans porc SV: sans viande VG: sans viande et sans poisson Crudités et fruit cru Légumes et cuidités</p>			<p>Féculent / céréales/ lég.secs Viande poisson entrées protidiqes Fromages Laitage et desserts lactés Autres</p>	<p>"Saveurs du monde" "Saveurs terroirs" Autres repas thèmes ou fêtes "repas de fêtes"</p>	<p>Toutes nos viandes bovines, porcines et volailles sont nées, élevées, & abattues en France</p>	<p>1 à 2 fois/ mois 1 composant bio dans repas en plus du pain</p>
						<p>FR 38 559 002 CE</p>