



FR  
38 559 002  
CE

## MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU MOIS DE JUILLET 2025

Menus conformes aux normes du GEMRCN

Tél. :04.76.36.90.30

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

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

	Semaine 28 du 7 au 11 juillet		Semaine 29 du 14 au 18 juillet		Semaine 30 du 21 au 25 juillet		Semaine 31 du 28 juillet au 1 août	
Lundi	7	<b>Repas VG froid</b> Melon <b>Œuf dur mayonnaise</b> <b>Salade de haricots verts &amp; PDT</b> <b>Fromage</b> <b>Crème chocolat</b> <b>Pain farine bio</b>	14		21	<b>Pastèque</b> <b>Jambon grillé au jus</b> (SP/SV/VG Steak végétal grillé) <b>Gnocchis sauce tomate</b> <b>Fromage</b> <b>Crème caramel</b> <b>Pain farine bio</b>	28	<b>Feuilleté au fromage</b> <b>Poulet rôti</b> (SV/VG Omelette) <b>Ratatouille</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>
Mardi	8	<b>Pizza au fromage</b> <b>Escalope de volaille au jus</b> (SV/VG Tortillas) <b>Épinards</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>	15	<b>Repas américain</b> <b>Carottes râpées au fromage</b> <b>Poulet texane</b> (SV/VG Boulette végétale à la texane) <b>Potatoes</b> <b>Crème anglaise</b> <b>Brownie</b> <b>Pain farine bio</b>	22	<b>Gougère</b> <b>Sauté de bœuf aux olives</b> (SV/VG Haricots rouges aux olives) <b>Carottes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>	29	<b>Macédoine mayonnaise</b> <b>Tomate farcie</b> (SV/VG Tomate facie végétale) <b>Coquillettes</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>
Mercredi	9	<b>Salade verte</b> <b>Lasagnes</b> (SV/VG Lasagnes aux lentilles corail) <b>Fromage blanc</b> <b>Compote</b> <b>Pain farine bio</b>	16	<b>Salade de pâtes au fromage</b> <b>Bœuf braisé sauce soja</b> (SV/VG Haricots blancs sauce soja) <b>Poêlée de haricots beurre</b> <b>Yaourt</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>	23	<b>Repas froid</b> <b>Chou-fleur vinaigrette</b> <b>Médailillon de poisson sauce aioli</b> (VG Œuf dur sauce aioli) <b>Taboulé</b> <b>Petit suisse</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>	30	<b>Repas VG</b> <b>Salade de blé</b> <b>Œuf dur</b> <b>Épinards</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>
Judi	10	<b>Salade de riz au fromage</b> <b>Chipolatas grillée</b> (SP/SV/VG Saucisse végétale grillée) <b>Ratatouille</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>	17	<b>Repas VG</b> <b>Salade de tomate mozzarella</b> <b>Chili sin carne</b> <b>Mélange de céréales</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit au sirop</b> <b>Pain farine bio</b>	24	<b>Salade de lentilles</b> <b>Dinde sauce coco curry</b> (SV/VG Blé coco curry) <b>Courgettes sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>	31	<b>Repas asiatique</b> <b>Salade chinoise</b> <b>Porc au caramel</b> (SP/SV/VG Lentilles au caramel) <b>Riz cantonnais</b> <b>Petit suisse</b> <b>Tarte coco</b> <b>Pain farine bio</b>
Vendredi	11	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Filet de poisson sauce tartare</b> (VG Pois chiches sauce tartare) <b>Blé pilaf</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>	18	<b>Cake au fromage</b> <b>Filet de poisson pané</b> (VG Pané fromager) <b>Brocolis persillés</b> <b>Fromage</b> <b>Fruit</b> <b>Pain farine bio</b>	25	<b>Repas VG</b> <b>Radis au beurre</b> <b>Tortillas</b> <b>Poêlée de légumes d'été</b> <b>Fromage blanc</b> <b>Beignet aux pommes</b> <b>Pain farine bio</b>	1	<b>Salade verte &amp; fromage</b> <b>Filet de poisson sauce citron</b> (VG Boulette végétal sauce citron) <b>PDT sautées</b> <b>Fromage</b> <b>Compote</b> <b>Pain farine bio</b>

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...)