

Menus restauration scolaire



FR
38 559 002
CE

Menus scolaires

Menus conformes aux normes du GEMRCN

Tél. : 04.76.36.90.30

www.cecillon-traiteur.com



Les fruits sont notés à titre indicatifs et selon la saisonnalité, mais sous réserve d'approvisionnement fournisseurs
La maison se réserve le droit de modifier ses menus selon les arrivages et/ou selon les événements (grèves, approvisionnement...)

Semaine n°40 du 29 septembre au 3 octobre			
LUNDI 29	MARDI 30	JEUDI 2	VENDREDI 3
<p>Repas VG</p> <p>Céleri rémoulade</p> <p>Pané fromager</p> <p>Carottes sautées</p> <p>Fromage</p> <p>Flan nappé caramel</p> <p>Pain à la farine du Triève</p>	<p>Salade verte & fromage</p> <p>Spaghettis à la carbonara (SP/SV/VG Spaghettis aux lentilles corail)</p> <p>Yaourt</p> <p>Compote</p> <p>Pain à la farine du Triève</p>	<p>Salade de PDT ciboulette</p> <p>Boulette de bœuf (SV/VG Boulette végétale)</p> <p>Brocolis gratinés</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p>Pain à la farine du Triève</p>	<p>Salade de haricots verts</p> <p>Filet de poisson sauce julienne (VG Aiguillette végétale)</p> <p>Blé</p> <p>Fromage</p> <p>Fruit</p> <p>Pain à la farine du Triève</p>



Nouveau logo: préparation réalisée sur notre site de production à Vinay

Information allergènes: présence possible de céréales contenant du gluten, du poisson, des crustacés, des mollusques, des œufs, de l'arachides, des fruits à coques, du lait, de produits à base de lait, du céleri, de la moutarde, du soja, des sulfites, du sésame ou du lupin.