

Menus restauration scolaire



FR
38 559 002
CE

Menus scolaires










Menus conformes aux normes du GEMRCN

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

Tél. :04.76.36.90.30
www.cecillon-traiteur.com



Semaine n°41 du 7 au 11 octobre

LUNDI 7	MARDI 8	JEUDI 10	VENDREDI 11
Repas VG			
☰ Taboulé  ☰ Gratin de courgettes 	☰ Blanquette de dinde  (SV/VG Œuf béchamel) ☰ Purée de butternut  ☰ Fromage  ☰ Charlotte aux fruits ☰ Pain à la farine du Triève	☰ Salade verte & bleu  ☰ Boulette de bœuf sauce tomate  (SV/VG Boulette végétale sauce tomate) ☰ Spaghettis ☰ Compote ☰ Pain à la farine du Triève	☰ Salade PDT  ☰ Filet de poisson pané  (VG Pané fromagé) ☰ Poireaux gratinés ☰ Fruit ☰ Pain à la farine du Triève


ORIGINE DES VIANDES

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



Origine régionale: Isère, Drôme ou Ardèche 

FAIT MAISON 

Produits issus de l'agriculture biologique 

LES SIQO

Appellation d'Origine Contrôlée 

Appellation d'origine Protégée 

Haute valeur Environnementale 

Label rouge 

Indication Géographique Protégée 

Certification eco responsable niveau 2 

Ecolabel pêche durable 