

Menus restauration scolaire



Menus scolaires

Menus conformes aux normes du GEMRCN

Tél. : 04.76.36.90.30
www.cecillon-traiteur.com



FR
 38 559 002
 CE

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

Semaine n°42 du 14 au 18 octobre - SEMAINE DU GOUT "Local de couleurs"			
LUNDI 14	MARDI 15	JEUDI 17	VENDREDI 18
Repas jaune	Repas orange	Repas VG vert	Repas blanc
 Poulet rôti au citron	 Bœuf au paprika	 Omelette aux herbes	 Filet de poisson aux amandes
(SV/VG Pois chiches au citron)	SV/VG Haricots rouges sauce paprika		(VG Falafels)
Riz au curry	Gratin de potiron	Oreille d'âne	Gratin dauphinois
Petit suisse & miel	Gâteau à l'orange	Crème pistache	Poire
Ananas au sirop	Pain à la farine du Triève	Pain à la farine du Triève	Pain à la farine du Triève
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

