

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](http://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°4 du 20 au 24 Janvier			
LUNDI 20	MARDI 21	JEUDI 23	VENREDI 24
<p>☰ Parmentier au chou-fleur </p> <p>(SV/VG Parmentier végétal au chou fleur)</p> <p>☰ Fromage </p> <p>☰ Fruit </p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Dinde aux châtaignes </p> <p>(SV/VG Blé au châtaignes)</p> <p>☰ Haricots verts persillés </p> <p>☰ Fromage </p> <p>☰ Charlotte aux fruits</p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Repas VG </p> <p>☰ Carottes râpées à l'orange </p> <p>☰ Spaghettis </p> <p>☰ Lentilles sauce provençale </p> <p>☰ Yaourt </p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Pizza aux légumes </p> <p>☰ Poisson sauce aurore </p> <p>(SV Lentilles corail sauce aurore) </p> <p>☰ PDT &amp; chou vapeur </p> <p>☰ Crème vanille </p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>

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.