

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°6 du 3 au 7 février			
LUNDI 3	MARDI 4	JEUDI 6	VENDREDI 7
<p> <b>Bœuf Stroganov</b>  (SV/VG Flageolets stroganov)</p> <p> Polenta  <b>Fromage</b>  <b>Fruit</b></p> <p> Pain à la farine du Triève</p>	<p><b>Repas Chadeleur VG</b></p> <p><b>Œuf dur mayonnaise</b>   <b>Crêpe au fromage</b> </p> <p> <b>Epinards</b> </p> <p> <b>Crêpe au sucre</b></p> <p> Pain à la farine du Triève</p>	<p><b>Salade de PDT</b>  <b>Porc rôti au jus</b>   (SP/SV/VG Steak végétal au jus)</p> <p> <b>Gratin de potiron</b> </p> <p><b>Fruit</b></p> <p> Pain à la farine du Triève</p>	<p><b>Salade de chou</b>   <b>Filet de poisson sauce provençale</b>  (VG Haricots blancs sauce provençale)</p> <p> <b>Blé</b></p> <p><b>Flan nappé caramel</b></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.