

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°8 du 17 au 21 février			
LUNDI 17	MARDI 18	JEUDI 20	VENDREDI 21
<p>Salade de pois chiches</p> <p>Poulet aux châtaignes</p> <p>(SV/VG Mélange de céréales aux châtaignes)</p> <p>Flan de butternut</p> <p>Fruit</p> <p>Pain à la farine du Triève</p>	<p>Gougère</p> <p>Gratin de chou-fleur au thon</p> <p>(VG Gratin de chou-fleur à l'égréné végétal)</p> <p>Fruit</p> <p>Pain à la farine du Triève</p>	<p>Repas Italien</p> <p>Salade verte</p> <p>Boulette sauce tomate</p> <p>(SV/VG Lentilles corail sauce tomate)</p> <p>Spaghettis</p> <p>Panna cotta</p> <p>Pain à la farine du Triève</p>	<p>Repas VG</p> <p>Carottes râpées</p> <p>Haricots rouges sauce chili</p> <p>Riz pilaf</p> <p>Faisselle</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.

