

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°11 du 10 au 14 mars

LUNDI 10	MARDI 7	JEUDI 9	VENDREDI 10
<p>☰ Céleri rémoulade </p> <p>☰ Jambon braisé au jus </p> <p>☰ SP Jambon de volaille braisé au jus SV/VG Coquillettes aux herbes</p> <p>☰ Lentilles </p> <p>☰ Fromage blanc </p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Salade de riz </p> <p>☰ Sauté de bœuf aux oignons </p> <p>☰ (SV/VG Haricots rouges aux oignons)</p> <p>☰ Gratin de potiron </p> <p>☰ Fruit</p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Repas VG</p> <p>☰ Taboulé</p> <p>☰ Omelette</p> <p>☰ Ratatouille </p> <p>☰ Fruit</p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Salade verte </p> <p>☰ Filet de poisson sauce tartare </p> <p>☰ (VG Steak végétal sauce tartare)</p> <p>☰ PDT vapeur</p> <p>☰ Tarte au sucre</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.