

Menus restauration scolaire



FR  
38 559 002  
CE

# Menus scolaires

Tél. :04.76.36.90.30  
[www.cecillon-traiteur.com](http://www.cecillon-traiteur.com)



Menus conformes aux normes du GEMRCN

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°7 du 10 au 14 février

LUNDI 10	MARDI 11	JEUDI 13	VENDREDI 14
<p>☰ Céleri rémoulade </p> <p>☰ Bœuf braisé aux échalotes </p> <p>(SV/VG Boulette végétal aux échalotes)</p> <p>☰ Purée de PDT </p> <p>Petit suisse</p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Repas VG</p> <p>☰ Salade de lentilles </p> <p>Omelette</p> <p>☰ Ratatouille </p> <p>Fruit</p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Salade coleslaw </p> <p>☰ Blanquette de dinde </p> <p>(SV/VG Blanquette de pois chiches)</p> <p>☰ Farfalles</p> <p>Fruit</p> <p>☰ Pain à la farine du Triève</p>	<p>☰ Salade verte &amp; croustons </p> <p>☰ Filet de poisson meunière </p> <p>(VG Pané fromager)</p> <p>☰ Brocolis persillés</p> <p>☰ Chou 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.