FR
38 559 002
CE

MENUS RESTAURATION SCOLAIRE DU MOIS DE JUIN JUILLET 2021

Menus conformes au normes du GEMRCN

Tél. :04.76.36.90.30

www.cecillon-traiteur.fr

Les fruits sont notés à titre indicatif et peuvent être modifiés selon arrivage et/ou maturation

	Semaine 25 du 21 au 25 juin	Semaine 26 du 28 juin au 2 juillet	Semaine 27 du 5 au 6 juillet
Lundi	21 **Repas d'été** Salade coleslaw Grillade (SP merguez / SV/VG Saucisse végétale) Rösti de pomme de terre Yaourt aux fruits Pastèque Pain farine bio	28 Terrine maison & cornichon (SP/SV surimi mayonnaise / VG salade de riz) Boulette de bœuf au jus (SV/VG Boulette de soja) Purée PDT brocoli Fromage blanc nature Fruit Pain farine bio	5 **Repas VG** Taboulé Œuf dur Epinards béchamel St Marcellin Fruit Pain farine bio
Mardi	22 **Repas VG** Salade de haricots verts Chili sin carne Riz complet Cantal jeune Fruit Pain farine bio	29 Betteraves vinaigrette Cuisse de poulet forestier (SV/VG Pois chiches forestier) Polenta Fourme d'Ambert Fruit Pain farine bio	6 **Repas pique-nique de fin d'année** Tomate croc'sel Pain bagnat (VG Pizza au fromage) Chips Yaourt à boire Fruit Pain farine bio
Jeudi	24 Radis au beurre Sauté de veau marengo (SV/VG Omelette) Printanière de légumes Vache qui rit Charlotte aux fruits Pain farine bio	31 **Repas provençal** Salade de tomates aux olives Filet de colin sauce aïoli (VG Steak végétal sauce aïoli) Ratatouille Tomme Tarte Tropézienne Pain farine bio	8
Vendredi	25 Salade de coquillettes arlequin Filet de cabillaud vapeur & citron (VG Lentilles aux oignons) Courgettes lorraine Camembert Fruit Pain farine bio	32 **Repas VG** Salade verte Spaghettis aux haricots blancs sauce tomate Emmental râpé Compote Pain farine bio	9