

# MENUS DU LUNDI 4 AU VENDREDI 8 OCTOBRE



Traiteur – cuisine collective  
 378 rue des 20 Toises  
 38950 ST MARTIN LE VINOUX  
 Tel : 04 76 75 82 42 – [trait.alpes@orange.fr](mailto:trait.alpes@orange.fr)

Ces menus sont donnés à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements  
 Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire

LUNDI 4/10	MARDI 5/10	MERCREDI 6/10	JEUDI 7/10	VENDREDI 8/10
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

	ENTREE		Menu alsacien			Menu Alternatif
		Salade de riz	Salade verte 		Salade coleslaw	Œuf Croq'Sel 
		Cuisse de poulet rôti 	Choucroute garnie 		Emincé de Bœuf sauce civet 	Quenelles nature sauce aurore
		Haricots verts à l'ail 	& ses pommes de terre 		Gratin de crozets	Courgettes persillées
		Fromage Fruit	Munster Yaourt		Fromage Crème dessert 	Fromage Yaourt
		Omelette 	Choucroute de poisson 		Boulette végétale	Quenelles nature sauce aurore

**Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)**

Viande Française	Produit local	Label Bio	Poisson pêche raisonnée	Cuisiné par nos soins	Œufs de France

Texte vert clair : **Crudités et fruits crus**  
 Texte rouge : **Viande poisson entrée protidique**  
 Texte vert foncé : **Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits**  
 Texte marron : **Féculent /céréales /légumes secs**  
 Texte bleu : **Fromages Laitage et desserts lactés**

**Information allergènes** (selon règlement CE 1169/2011 dit « INCO ») : les plats sont susceptibles de contenir les allergènes suivants : Gluten, Crustacés, Œufs, Poisson, Arachide, Soja, Lait, Fruits à coque, Céleri, Moutarde, Sésame, Anhydride sulfureux et Sulfites, Lupin, Mollusques