



MENUS DU LUNDI 6 AU VENDREDI 10 SEPTEMBRE



Traiteur – cuisine collective
 378 rue des 20 Toises
 38950 ST MARTIN LE VINOUX
 Tel : 04 76 75 82 42 – 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
6/09

MARDI
7/09

MERCREDI
8/09

JEUDI
9/09

VENDREDI
10/09

	ENTREE				Menu Pays Basque	Menu Alternatif
	Tarte au fromage	Tomate-basilic	Melon		Salade verte au jambon	Salade de pâtes aux olives
 PLAT PRINCIPAL	Chipolatas aux herbes grillées	Boeuf bourguignon	Brandade de morue		Sauté de poulet basquaise	Omelette
 ACCOMPAGNEMENT	Courgettes persillées	Gnocchis			Riz	Haricots verts sautés
 DESSERT	Fromage blanc Fruit	Fromage Compote	Petit suisse Mousse au chocolat		Fromage Basque Gâteau basque	Fromage Fruit
 REPAS OPTION SANS VIANDE	Poisson pané	Steak végétal	Brandade de morue		Escalope de soja basquaise	Omelette

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

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

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**