

MENUS DU LUNDI 16 MAI AU VENDREDI 20 MAI

Semaine N°20

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 16/05 | MARDI 17/05 | MERCREDI 18/05 | JEUDI 19/05 | VENDREDI 20/05 |
|----------------|----------------|-------------------|----------------|-------------------|

| | | | Menu froid | | Menu alternatif | Menu des iles |
|--|---------------------------------|---------------------------------------|-------------------------------|--|-------------------------|------------------------------------|
| | ENTREE | Radis au beurre | Macédoine de légumes | | Taboulé | Salade de saison Aux Ananas |
| | PLAT PRINCIPAL | Saucisse de la Matheysine grillée | Rôti de Dinde & cornichon | | Croustillant au Fromage | Rougail de poisson |
| | ACCOMPAGNEMENT | Petits Pois & Carottes | Concombre sauce blanche | | Ratatouille | Riz |
| | DESSERT | Petit suisse Pâtisserie | Fromage Fruit | | Faisselle Fruit | Flan Caramel Banane |
| | REPAS OPTION SANS VIANDE | Steak végétal | Médailon de colin | | Croustillant au Fromage | Rougail de poisson |



Label Egalim



Label Bio



Viande Française



Produit local



Poisson pêche raisonnée



Eufs 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