

MENUS DU LUNDI 3 JANVIER AU VENDREDI 7 JANVIER



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 3/01	MARDI 4/01	MERCREDI 5/01	JEUDI 6/01	VENDREDI 7/01
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

	ENTREE 		Épiphanie		Menu alternatif	
		Betteraves aux herbes	Crêpe au fromage		Salade de lentilles	Salade coleslaw
	PLAT PRINCIPAL 	Cordon bleu de Dinde	Emincé de Filet poulet Roti		Lasagnes aux légumes	Filet de poisson blanc aux oignons
	ACCOMPAGNEMENT 	Purée aux 3 légumes	Chou-fleur persillé		Poêlée de riz aux amandes	
	DESSERT	Fromage Compote	Fromage Galette des rois		Fromage Fruit	Fromage Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Steak fromager	Boulettes végétales		Lasagnes aux légumes	Filet de poisson blanc aux oignons

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