

MENUS DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 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 20/09	MARDI 21/09	MERCREDI 22/09	JEUDI 23/09	VENDREDI 24/09
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE 	Menu Alternatif Salade de lentilles	Salade verte		Terrine de légumes	Salade de blé
	PLAT PRINCIPAL 	Boulette végétale	Escalope de dinde aux noix		Sauté de veau marengo	Gratin de poisson
	ACCOMPAGNEMENT 	Poêlée ratatouille	Petits pois aux oignons		Purée de pomme de terre	Chou-fleur persillé
	DESSERT	Fromage Fruit	Fromage Crème dessert		Fromage Fruit	Petit suisse Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Boulette végétale	Œuf brouillé		Falafels sauce tomate	Gratin de poisson

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