



## SEMAINE DU GOUT : Coupe du monde de rugby

### MENUS DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 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  
11/10
- MARDI  
12/10
- MERCREDI  
13/10
- JEUDI  
14/10
- VENDREDI  
15/10

	Menu grec		Menu anglais		Menu écossais		Menu italien	
	ENTREE	PLAT PRINCIPAL	ACCOMPAGNEMENT	DESSERT	REPAS OPTION SANS VIANDE			
	Salade grecque	Salade d'endives	Petits pois à la menthe	Yaourt AB Gâteau aux pommes	Moussaka au thon	Steak végétal	Salade de chou AB	Salade tomates & mozzarella
	Moussaka	Rôti de porc sauce cidre					Saumon sauce aneth	Lasagne bolognaise
							Poêlée PDT rutabaga	
							Fromage Prune	Fromage AB Panna cotta
							Saumon sauce aneth	Lasagne ricotta



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

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

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