

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

Trait'Alpes



Traiteur – cuisine collective
378 rue des 20 Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tel : 04 76 75 82 42 – trait.alpes@orange.fr

MENUS DU LUNDI 18 AVRIL AU VENDREDI 22 AVRIL



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
18/04

MARDI
19/04

MERCREDI
20/04

JEUDI
21/04

VENDREDI
22/04

| | ENTREE | Lundi de Pâques | Salade de carottes râpées | | Menu alternatif Salade verte & surimi | Salade de riz |
|--|---------------------------------|------------------------|---|--|---|---------------------|
| | PLAT PRINCIPAL | | Bœuf braisé sauce échalote | | Tortellinis pomodoro & mozzarella sauce tomate | Fileté cheddar |
| | ACCOMPAGNEMENT | | Gratin dauphinois Au lait du Vercors | | | Chou-fleur persillé |
| | DESSERT | | Fromage Yaourt | | Yaourt Fruit | Faisselle Fruit |
| | REPAS OPTION SANS VIANDE | | Poisson sauce échalote | | Tortellinis pomodoro & mozzarella | Fileté cheddar |



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