



**MENUS DU LUNDI 10 JANVIER AU VENDREDI 14 JANVIER**



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 10/01	MARDI 11/01	MERCREDI 12/01	JEUDI 13/01	VENDREDI 14/01
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE	Menu alternatif				
			Pennes au gaspacho	Duo de crudités		Jambon blanc et cornichon
	PLAT PRINCIPAL	Œuf dur	Émincé de veau à la normande		Nuggets de poulet	Colin d'Alaska aux céréales
	ACCOMPAGNEMENT	Epinards béchamel	Purée de pomme de terre		Jardinière de légumes	Trio de légumes
	DESSERT	Fromage Fruit	Fromage Crème dessert		Fromage Pasteis de Nata	Yaourt Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Œuf dur	Filet de poisson à la normande		Terrine de légumes Nuggets de poisson	Aiguillette de colin d'Alaska pané



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