

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)



MENUS DU LUNDI 17 JANVIER AU VENDREDI 21 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 17/01	MARDI 18/01	MERCREDI 19/01	JEUDI 20/01	VENDREDI 21/01
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE				Menu alternatif
	 Céleri rémoulade	Tarte au thon		Salade de haricots Plats	Dahl Lentilles et légumes
	 PLAT PRINCIPAL Tagliatelles à la carbonara	Rôti de dinde sauce au thym		Boulette de bœuf à l'italienne	Crousti tomate-mozza
	 ACCOMPAGNEMENT	Petit-pois & carottes		Soufflé de PDT	Flan de Brocolis
	 DESSERT Fromage râpé Mousse aux chocolats-	Fromage Fruit		Fromage Fruit	Fromage Fruit
	 REPAS OPTION SANS VIANDE	Tagliatelles au saumon	Omelette	Boulette végétale sauce forestière	Crousti tomate-mozza

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 Laitages 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