

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 24 JANVIER AU VENDREDI 28 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 24/01	MARDI 25/01	MERCREDI 26/01	JEUDI 27/01	VENDREDI 28/01
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE		Menu américain		Menu alternatif	
	ENTREE 	Farfalles au poulet	Salade coleslaw		Salade verte au noix de grenoble	Pâté Croute de Volaille
	PLAT PRINCIPAL 	Paleron de bœuf au curry	Wing's de poulet		Ravioli au 5 Fromages à la sauce tomate	Dos de colin sauce armoricaine
	ACCOMPAGNEMENT 	Purée de céleri	Potatoes			Beignet de salsifis
	DESSERT	Fromage Fruits aux Sirop	Fromage Muffin		Petit suisse Fruit	Fromage Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Farfalles aux œufs Steak de soja tandoori	Nugget's de poisson		Ravioli au 5 Fromages à la sauce tomate	Pâté Croute de saumon



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