



MENUS DU LUNDI 31 JANVIER AU VENDREDI 4 FEVRIER



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 31/01	MARDI 1/02	MERCREDI 2/02	JEUDI 3/02	VENDREDI 4/02
----------------	---------------	------------------	---------------	------------------

	ENTREE		Menu chandeleur		Menu alternatif	
		Salade de haricots Blancs	Crêpe aux champignons		Radis Au Beurre	Salade parmentière
	PLAT PRINCIPAL 	Jambon grillé 	Galette sarrazin jambon & emmental 		Tortellinis ricotta & épinard 	Paupiette de saumon
	ACCOMPAGNEMENT 	Gratinée de choux Fleurs 	Brunoise Provençale			Carottes parisienne
	DESSERT	Petit suisse Pâtisserie	Yaourt Crêpe au chocolat 		Fromage Fruit 	Fromage Fruit au sirop
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Œuf brouillé 	Crêpe au 2 Fromage		Tortellinis ricotta & épinard	Paupiette 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