

## MENUS DU LUNDI 9 MAI AU VENDREDI 13 MAI

Semaine N°19

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  
9/05

MARDI  
10/05

MERCREDI  
11/05

JEUDI  
12/05

VENDREDI  
13/05

		Menu alternatif			Menu de l'Europe	
	ENTREE	Salade Tomate-Mozza	Salade de blé		Concombre à la Grecque (Grèce)	Boulgour aux petits légumes
	PLAT PRINCIPAL	Raviolis au 5 fromages	Jambon grillé		Paëlla (Espagne)	Filet de colin d'Alaska
	ACCOMPAGNEMENT		Flan de courge potimarron vert			Courgettes sautées
	DESSERT	Fromage Fruit - Kiwi	Yaourt Compote		Mimolette (Pays-Bas) Tarte Normande (France)	Fromage Crème dessert
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Raviolis au 5 fromages	Œuf brouillé		Paëlla de poisson	Filet de colin d'Alaska



Label Egalim



Label Bio



Viande Française



Produit local



Poisson pêche raisonnée



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 Laitaie 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