

## MENUS DU LUNDI 20 JUIN AU VENDREDI 24 JUIN

Semaine N°25

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 20/06	MARDI 21/06	MERCREDI 22/06	JEUDI 23/06	VENDREDI 24/06
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

		Menu Alternatif	Menu d'été			
	ENTREE	Salade de lentilles, oignons maïs	Terrine de Légumes		Choux Fleurs vinaigrette	Haricots verts en salade
	PLAT PRINCIPAL	Galette Végétale aux corn Flakes	Chipolatas de la mûre grillées aux herbes 		Wings de Poulet	Aiguillettes de Colin sauce citron
	ACCOMPAGNEMENT	Pâtes à la sauce tomate	Frites au Four		Haricot Plats à la sauce tomate	Duo de Courgettes
	DESSERT	Fromage Fruit	Fromage blanc Beignet aux fruits		Fromage Fruit	Crème Dessert Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Galet végétal	Poisson Grill		Omelette	Aiguillettes de Colin sauce citron

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 Laitage et desserts lactés