

MENUS DU LUNDI 4 JUILLET AU VENDREDI 8 JUILLET

Semaine N°27

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
4/07

MARDI
5/07

MERCREDI
6/07

JEUDI
7/07

VENDREDI
8/07

	ENTREE	Concombre à la grecque 	Pizza fromage		Menu de fin d'année scolaire Œuf et Tomate cerise croq'sel 	Nous Vous
	PLAT PRINCIPAL	Cheese Burger 	Médaille de porc rôti sauce 2 moutardes 		Grignote de poulet 	Souhaitons
	ACCOMPAGNEMENT	Frites	Pasta aux légumes 		Chips	De bonnes
	DESSERT	Fromage  Tarte aux Fruits	Fromage Fruit 		 Yaourt à boire Gourde de compote Gâteau	Vacances.
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Nuggets Végétal 	Boulettes végétales sauce 2 moutardes		Médaille de surimi 	

Label Egalim



Label Bio



Viande Française



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

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