

MENUS DU LUNDI 1^{er} AU VENDREDI 2 SEPTEMBRE

Semaine N°35

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	MARDI	MERCREDI	JEUDI 1/09	VENDREDI 2/09
-------	-------	----------	---------------	------------------

	ENTREE		Macédoine de légumes	Taboulé fraîcheur
	PLAT PRINCIPAL		Cordon bleu de dinde	Crumble de poisson
	ACCOMPAGNEMENT		Coquillettes à la napolitaine	Brunoise provençale
	DESSERT *		Emmental Fruit	Petit Billy chèvre Yaourt Vanille
	REPAS OPTION SANS VIANDE		Pané fromager	Crumble de poisson



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

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.

*Sous réserve d'approvisionnement