

## MENUS DU LUNDI 5 AU VENDREDI 9 SEPTEMBRE

Semaine N°36

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  
5/09

MARDI  
6/09

MERCREDI  
7/09

JEUDI  
8/09

VENDREDI  
9/09

|  |                          | Menu alternatif         |                                 |  |                     |                       |
|--|--------------------------|-------------------------|---------------------------------|--|---------------------|-----------------------|
|  | ENTREE                   | Salade de lentilles     | Salade de perles marine         |  | Carottes rapées     | Salade de saison      |
|  | PLAT PRINCIPAL           | Croustillant au fromage | Emincé de Bœuf à la provençale  |  | Lasagne aux légumes | Gratin de poisson     |
|  | ACCOMPAGNEMENT           | Courgettes sautées      | Duo de haricots verts & beurres |  |                     | Poêlée de PDT         |
|  | DESSERT                  | Petit suisse Fruit      | Fromage Fruit                   |  | Fromage Fruit       | Fromage Dessert lacté |
|  | REPAS OPTION SANS VIANDE | Croustillant au fromage | Emincé Végétale A la provençale |  | Lasagne aux légumes | Gratin 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