



MENUS DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 SEPTEMBRE

Semaine N°39

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
26/09

MARDI
27/09

MERCREDI
28/09

JEUDI
29/09

VENDREDI
30/09

		Menu Alternatif			
	ENTREE	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomate.		Feuilleté au conté
					Betteraves aux herbes
	PLAT PRINCIPAL	Quenelles sauce forestière	Hachis Parmentier		Cervelas Alsacien
					Filet de colin Aux Corn Flakes
	ACCOMPAGNEMENT	Brocolis			Emincé de poireaux à la crème
					Riz à la tomate
	DESSERT	Le carré Ligeuil Liégeois Chocolat	Fromage blanc Beignet Pomme		Brie Raisin noir
					Tomme blanche Yaourt nature sucré
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Quenelles sauce forestière	Parmentier de légumes		Poisson Pané
					Filet de colin Aux Corn Flakes



Label Egalim

Label Bio

Origine 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