



**MENUS DU LUNDI 10 AU VENDREDI 14 OCTOBRE-DE NOUVEAUX**

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. **Semaine N°41**  
Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCN obligatoire en milieu scolaire

**LUNDI**  
10/10

**MARDI**  
11/10

**MERCREDI**  
12/10

**JEUDI**  
13/10

**VENDREDI**  
14/10

		Menu Alternatif				
	<b>ENTREE</b>	Concombre vinaigrette à la menthe 	Duo de chou (rouge & blanc) 		Salade de saison & éclat d'oignons 	Feuilleté fromage
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Parmentier végétal 	Sauté de Porc sauce chorizo 		Daube de bœuf à l'orange 	Œuf à la béchamel à la noix de muscade
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>		Pépinettes (Pâtes) Safranées 		Torti aux légumes (Pâtes) 	Fondue D'épinard A l'ail 
	<b>DESSERT</b>	Fromage Compote 	Fromage Fruit		Fromage Pâtisserie	Fromage Blanc & miel Fruit
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Parmentier végétal	Tajine de poisson		Pavé de colin à la Provençale	Œuf à la béchamel à la noix de muscade



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**