

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

Trait'Alpes



Traiteur – cuisine collective
378 rue des 20 Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tel : 04 76 75 82 42 – trait.alpes@orange.fr

MENUS DU LUNDI 15 NOVEMBRE AU VENDREDI 19



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 15/11	MARDI 16/11	MERCREDI 17/11	JEUDI 18/11	VENDREDI 19/11
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE				Menu alternatif	Menu sucré/salé
	ENTREE 	Salade coleslaw 	Pâté de campagne		Betteraves vinaigrette	Salade verte au raisins sec
	PLAT PRINCIPAL 	Filet de colin sauce béarnaise 	Bœuf braisé sauce tomate 		Nuggets de pois chiches 	Fondant de poulet à la poire & pain d'épices
	ACCOMPAGNEMENT 	Riz créole 	Poêlée de haricots verts 		Purée de petit pois	Gratin de butternut à l'huile de noix
	DESSERT 	Petit suisse Crème dessert	Fromage Fruit		Fromage Yaourt	Faisselle Gâteau
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Filet de colin sauce béarnaise 	Terrine de légumes Œuf brouillé		Nuggets de pois chiches 	Merlu sauce poire

Viande Française	Produit local	Label Bio	Poisson pêche raisonnée	Cuisiné par nos soins	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