



## MENUS DU LUNDI 21 AU VENDREDI 25 NOVEMBRE

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 21/11	MARDI 22/11	MERCREDI 23/11	JEUDI 24/11	VENDREDI 25/11
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

		Menu Alternatif				
	ENTREE	Céleri rémoulade 	Tagliatelles au surimi 		Salade de PDT ciboulette 	Salade de haricots verts 
	PLAT PRINCIPAL	Pané de blé Tomates mozzarella 	Emincé de poulet forestier 		Sauté de veau à la moutarde 	Gratin de poisson 
	ACCOMPAGNEMENT	Riz à la tomate 	Blettes à la crème 		Purée de butternut 	Trio de céréales (Riz, boulgour, quinoa) 
	DESSERT	Petit suisse Fruit au sirop 	Coulommiers Clémentines 		Fol Epi Kiwi 	Faisselle Pomme 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Pané de blé Tomates mozzarella	Œuf dur sauce forestière		Boulette de soja à la tomate	Gratin de poisson

Label Egalim	Label Bio	Origine 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