

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



MENUS DU LUNDI 29 NOVEMBRE AU VENDREDI 3 DECEMBRE



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 29/11	MARDI 30/11	MERCREDI 1/12	JEUDI 2/12	VENDREDI 3/12
----------------	----------------	------------------	---------------	------------------

		Menu alternatif				
	ENTREE	Macédoine de légumes	Chou-fleur vinaigrette		Feuilleté au comté	Salade verte & tomate cerise
	PLAT PRINCIPAL	Steak végétal sauce tomate	Spaghettis à la bolognaise		Cuisse de pintade	Filet de merlu sauce basilic
	ACCOMPAGNEMENT	Flan de potiron au lait du Vercors			Duo de carottes persillées	Purée de petits pois
	DESSERT	Fromage blanc Biscuit Lunette	Fromage Fruit		Yaourt Fruit	Fromage Fruits au sirop
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Steak haché végétal sauce tomate	Spaghettis Bolognaise Végétale		Omelette aux herbes	Filet de merlu sauce basilic

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