



MENUS DU LUNDI 2 MAI AU VENDREDI 6 MAI



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 2/05	MARDI 3/05	MERCREDI 4/05	JEUDI 5/05	VENDREDI 6/05
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

	<b>ENTREE</b>	Céleri rémoulade	Salade d'endives aux noix		<b>Menu alternatif</b>	Salade de choux blanc & Emmental
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Emincé de bœuf mariné	Escalope viennoise		Œuf dur	Filet de merlu sauce basilic
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Gratin de macaronis	Petit-Pois carotte		Gratin d'épinards	Soufflé de PDT
	<b>DESSERT</b>	Fromage Compote	Fromage Yaourt Nature sucré		Fromage Pâtisserie	Petit suisse Fruit
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Tomate farcie végétale	Poisson pané		Œuf dur	Filet de merlu sauce basilic

**Viande Française**
**Produit local**
**Label Bio**
**Poisson pêche raisonnée**
**Label Egalim**
**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