



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

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
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

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