

MENUS DU LUNDI 31 MAI AU VENDREDI 4 JUIN



Traiteur – cuisine collective
 278 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 31/05	MARDI 1/06	MERCREDI 2/06	JEUDI 3/06	 VENDREDI 4/06
-----------------------	----------------------	-------------------------	----------------------	--------------------------

	ENTREE 		Menu alternatif		Menu évasion	
		Betteraves rouges en salade	Lentilles corail		Salade verte cœur de palmier	Crêpe à la napolitaine
	PLAT PRINCIPAL 	Jambon sauce aurore 	Crousti' fromage		Couscous Tunisien	Suprême de hoki grillé
	ACCOMPAGNEMENT 	Macaronis	Carottes vichy			Haricots beurre
	DESSERT	Fromage Fruit	Fromage Pâtisserie		Yaourt Fruit	Fromage Tarte au flan
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Omelette	Crousti' fromage		Couscous végétarien	Suprême de hoki grillé

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

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