



Along le P'tit Village



Trait'Alpes

Traiteur - cuisine collective
 378 rue des 20 Toises
 38950 ST MARTIN LE VINOUX
 Tel : 04 76 75 82 42 - trait.alpes@orange.fr

MENUS DU LUNDI 14 JUN AU VENDREDI 18 JUN

Ces menus sont édités à titre indicatif, nous nous réservons la possibilité de faire des modifications en fonction des approvisionnements
 Menus validés par notre Diététicienne et conformes au GEMRCV obligatoire en milieu scolaire

- LUNDI
14/06
- MARDI
15/06
- MERCREDI
16/06
- JEUDI
17/06
- VENDREDI
18/06

	Menu alternatif		
	ENTREE 	Crozets en salade 	Mosaïque de légumes
	PLAT PRINCIPAL 	Veau marengo 	Salade verte printanière  Cuisse de poulet aux herbes de Provinces 
	ACCOMPAGNEMENT 	Petits pois carotte	Haricots verts persillé 
	DESSERT	Fromage Liégeois aux fruits	Fromage Tarte aux fruits
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Œufs brouillés 	Poisson au grill 

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