

# MENUS DU LUNDI 21 JUIN AU VENDREDI 25 JUIN



Vivez la Fraîche attitude

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 21/06	MARDI 22/06	MERCREDI 23/06	JEUDI 24/06	VENDREDI 25/06
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	<b>ENTREE</b> 	Carottes râpées maraichères	Jambon de Paris		<b>Menu alternatif</b>	Choux-fleurs vinaigrette
	<b>PLAT PRINCIPAL</b> 	Boulettes de bœuf à la napolitaine	Cordon bleu de volaille		Lasagne aux légumes grillés	Cassolette de saumon
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b> 	Riz Pilaf	Duo de courgettes			Lentilles
	<b>DESSERT</b>	Fromage Compote	Fromage Crème dessert		Yaourt Pâtisserie	Fromage Fruits
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b> 	Boulette de pois chiche	Terrine de légume Poisson pané		Lasagne aux légumes grillés	Cassolette de saumon

**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	Bleu blanc cœur	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

