

MENUS DU LUNDI 28 JUIN AU VENDREDI 2 JUILLET



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 28/06	MARDI 29/06	MERCREDI 30/06	JEUDI 1/07	VENDREDI 2/07
----------------	----------------	-------------------	---------------	------------------

	ENTREE	Menu alternatif				
		Macédoine de légumes	Pastèque	Salade de laitue	Riz niçois	Œufs et tomates croq'sel
	PLAT PRINCIPAL 	Galette de haricots rouges et poivrons 	Colin aux éclats d'oignons 	Saucisses aux herbes de la Matheysines 	Sauté de porc barbecue 	Grignote de poulet
	ACCOMPAGNEMENT 	Pâtes de Savoie 	Beignets de salsifis	Pommes campagnardes	Gratinée de feuilles de blettes de l'Isère 	Chips
	DESSERT	Fromage Fruit	Fromage Mousse au chocolat	Fromage Crème dessert	Fromage Fruit	Yaourt à boire Berlingot de compote Gâteau
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Galette de haricots rouges et poivrons	Colin aux éclats d'oignons 	Saucisses végétales	Quenelle Nantua	Bâtonnets de surimi

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