

# TRAIT'ALPES

TRAITEUR  
ARTISAN FABRICANT DEPUIS 1988



Rue des Vingt Toises  
38950 ST MARTIN LE VINOUX  
Tél 04 76 75 82 42 Fax 04 76 75 88 37



# M E N U S E M A I N E 4 5




LUNDI 2 NOVEMBRE

Macédoine de légumes  
Saucisse de volaille   
Purée du chef  
Fromage – Compote 




MARDI 3 NOVEMBRE

Tarte au fromage  
Médailon de la mer vapeur /citron  
Brunoise provençale  
Fromage de Chartreuse  - Fruit






JEUDI 5 NOVEMBRE

Betteraves rouges mimosa  
Bœuf bourguignon   
Gratin de butternut  
Fromage blanc - Pâtisserie



VENDREDI 6 NOVEMBRE

Menu alternatif  
Taboulé de choux-fleurs  
Ravioles au bleu du Vercors  
et baies rouges  
Fromage - Fruit 

<b>LEGENDES DES COULEURS :</b> Crudités et fruits crus Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits Féculent /céréales /légumes secs	Viande poisson entrée protidique	Origine Viande : 
	Fromages Laitage et desserts lactés SP : sans porc Autres	produit bio 

Le menu alternatif : Une alimentation sans protéine animale est moins consommatrice de ressources (eau, énergie, surface agricole).

Menus conformes aux recommandations du GEMRCM.



**BON APPETIT.**