

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2016-1038 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)



MENUS DU LUNDI 13 DECEMBRE AU VENDREDI 17 DECEMBRE



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

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

LUNDI 13/12	MARDI 14/12	MERCREDI 15/12	JEUDI 16/12	VENDREDI 17/12
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE		Menu alternatif			Menu de Noël
		Salade parmentière	Salade de lentilles		Boulgour aux petits légumes	Tranche de saumon
		Filet de merlu sauce câpres	Tortellonis à la tomate & mozzarella sauce basilic		Haché d'agneau aux herbes	Médailon de chapon sauce crème de morilles
		Mélange cucurbitacées & carottes			Chou-fleur béchamel	Soufflé de PDT/ Gratin de cardons
		Fromage Fruit au sirop	Yaourt Fruit		Fromage Fruit	Bûche de Noël vanille Mandarine & Père Noel Chocolat
		Filet de merlu sauce câpres	Tortellinis pomodoro & mozzarella sauce oseille		Boulette végétal	Cabillaud sauce crème de morilles

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,

