

MENUS DU LUNDI 19 AVRIL AU VENDREDI 23 AVRIL 2021



Traiteur – cuisine collective
 278 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
MARDI
MERCREDI
JEUDI
VENDREDI

	ENTREE	Duo de crudités	Lentilles vinaigrette	Feuilleté Bolognais	Tomate à la féta	Conchiglie en salade
		PLAT PRINCIPAL	Hachis parmentier	Cervelas Orloff	Sauté de veau en cocotte	Cuisse de poulet rôtie
	ACCOMPAGNEMENT		Poêlée campagnarde	Fleurette aux deux choux	Riz à l'espagnole	Gratin de courges
	DESSERT	Fromage Fruit	Fromage Crème dessert	Fromage Compote	Fromage crème dessert	Petit suisse Pâtisserie
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Brandade de morue	Quenelle Nantua	Boulettes végétales en cocotte	Omelette	Dos de merlu sauce vierge

Repas Alternatif= végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

(1) Viande Française	(2) Produit local	(3) Label Bio	(4) Poisson pêche raisonnée	(5) Cuisiné par nos soins	(6) Sans gluten

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 Sulfités, Lupin, Mollusques