



MENUS DU LUNDI 27 SEPTEMBRE AU VENDREDI 1 OCTOBRE



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 27/09	MARDI 28/09	MERCREDI 29/09	JEUDI 30/09	VENDREDI 1/10
----------------	----------------	-------------------	----------------	------------------

					MENU ALTERNATIF	
	ENTREE	Salade de haricots	Salade de pomme de terre mimosa		Salade de pois chiches	Macédoine de légumes
	PLAT PRINCIPAL	Jambon grillé au jus	Sauté de bœuf		Lasagnes de légumes	Filet de cabillaud sauce oseille
	ACCOMPAGNEMENT	Purée de PDT	Carottes			Mélange boulgour quinoa
	DESSERT	Fromage Compote	Fromage Fruit		Fromage Fruit	Yaourt Crème dessert
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Filet de poisson grillé	Steak végétal		Lasagnes de légumes	Filet de cabillaud sauce oseille

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