

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

LEGENDES DES COULEURS : 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.