

# 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

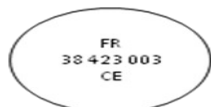


## ECOLE DE VOUREY

### SEMAINE 21

<b>LUNDI</b> <b>20 MAI</b>	<b>Quiche lorraine</b> <b>Bœuf braisé</b> ■ ■ <b>aux carottes</b>  <b>Fruit</b>	
<b>MARDI</b> <b>21 MAI</b>	<b>Menu alternatif</b> <b>Raviolis</b> <b>aux épinards</b>  <b>Yaourt – Lunettes aux myrtilles</b>	
<b>JEUDI</b> <b>23 MAI</b>	<b>Salade de jeunes pousses</b> <b>Saucisse de volaille</b> ■ ■  <b>grillée</b> <b>Röstis aux légumes</b> <b>Crème dessert</b>	
<b>VENDREDI</b> <b>24 MAI</b>	<b>Hoki aux éclats d'oignons</b> <b>Gratin de brocolis</b> <b>Fromage - Fruit</b>	
<b>LEGENDES DES COULEURS :</b> Crudités et fruits crus Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits Féculent /céréales /légumes secs	<b>Viande poisson entrée</b> <b>protidique</b> <b>Fromages</b> <b>Laitage et desserts lactés</b> <b>SP : sans porc</b> Autres	<b>Origine</b> <b>Viande :</b> ■ ■ <b>produit</b> <b>bio</b> 

Menus conformes aux recommandations du GEMRCM.



## **BON APPETIT.**

**MENU ALTERNATIF** : Une alimentation sans protéine animale est moins consommatrice de ressources (eau, énergie, surface agricole).