



MENUS DU LUNDI 31 JANVIER AU VENDREDI 4 FEVRIER



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 31/01	MARDI 1/02	MERCREDI 2/02	JEUDI 3/02	VENDREDI 4/02
----------------	---------------	------------------	---------------	------------------

	ENTREE		Menu chandeleur	Nouvel an chinois	Menu alternatif	
		Salade de haricots Blancs	Crêpe aux champignons	Nem au Porc	Radis Au Beurre	Salade parmentière
		Jambon grillé	Galette sarrazin jambon & emmental	Emincé de Poulet Miel & Citron	Tortellinis ricotta & épinard	Paupiette de saumon
		Gratinée de choux Fleurs	Brunoise Provençale	Riz Cantonais		Carottes parisienne
		Petit suisse Pâtisserie	Yaourt Crêpe au chocolat	Fromage Fruit	Fromage Fruit	Fromage Fruit au sirop
		Œuf brouillé	Crêpe au 2 Fromage	Nem aux légumes Poisson Blanc sauce soja	Tortellinis ricotta & épinard	Paupiette de saumon



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