

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



MENUS DU LUNDI 7 FEVRIER AU VENDREDI 11 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 7/02	MARDI 8/02	MERCREDI 9/02	JEUDI 10/02	VENDREDI 11/02
---------------	---------------	------------------	----------------	-------------------

	ENTREE				Menu alternatif	
	 ENTREE	 Chou aux dés d'emmental	 Saucisson sec & cornichon	 Taboulé	 Salade verte	 Macédoine de Légumes
	 PLAT PRINCIPAL	 Bœuf bourguignon	 Blanc de poulet Pané	 Omelette aux herbes	 Quenelles sauce aurore	 Filet colin d'Alaska meunière
	 ACCOMPAGNEMENT	 Pomme de terre vapeur	 Carottes rondelles	 Ratatouille		 Brunoise Provençale
	 DESSERT	 Fromage Crème dessert	 Fromage Fruit	 Fromage Eclair	 Fromage Fruit	 Yaourt nature sucré Fruit
	 REPAS OPTION SANS VIANDE	 Steak de soja	 Carottes râpées	 Omelette aux herbes	 Quenelles sauce aurore	 Pain de légumes
		 Poisson au Grill	 Filet de colin d'Alsaka meunière			 Filet de colin d'Alsaka meunière



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