

## MENUS DU LUNDI 16 MAI AU VENDREDI 20 MAI

Semaine N°20

Traiteur – cuisine collective  
378 rue des 20 Toises  
38950 ST MARTIN LE VINOUX  
Tel : 04 76 75 82 42 – [trait.alpes@orange.fr](mailto: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



			Menu froid		Menu alternatif	Menu des îles
	<b>ENTREE</b>	Radis au beurre 	Macédoine de légumes 	Carottes râpées au citron 	Taboulé 	Salade de saison  Aux Ananas
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Saucisse de la Matheysine grillée 	Rôti de Dinde & cornichon 	Emincé de Cuisse de poulet rôti 	Croustillant au Fromage	Rougail de poisson 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Petits Pois & Carottes 	Concombre sauce blanche 	Pomme Dauphine	Ratatouille 	Riz 
	<b>DESSERT</b>	Petit suisse Pâtisserie	Fromage Fruit 	Fromage Tarte aux fruits 	Faisselle Fruit 	Flan Caramel Banane 
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Steak végétal	Médailon de colin 	Dés de poisson sauce crustacés 	Croustillant au Fromage	Rougail de poisson 



Label Egalim



Label Bio



Viande Française



Produit local



Poisson pêche raisonnée



Eufs 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