



**MENUS DU LUNDI 23 MAI AU VENDREDI 27 MAI**

Semaine N°21

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

LUNDI 23/05	MARDI 24/05	MERCREDI 25/05	JEUDI 26/05	VENDREDI 27/05
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	<b>ENTREE</b>	Cœur de palmier sauce cocktail	Nems au poulet	<b>Menu Corse</b> Aubergines Grillées	<b>ASCENSION</b>
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Emincé de cuisse de poulet	Quenelles de brochet sauce armoricaine	Sauté porc	
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée de PDT	Purée de Céleri	Pennes	
	<b>DESSERT</b>	Fromage blanc Fruit	Fromage Crème dessert	Yaourt de brebis Compote	
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Filet de colin sauce tomate	Nems aux légumes Quenelles de brochet sauce armoricaine	Poisson à la Corse	

Label Egalim	Label Bio	Viande Française	Produit local	Poisson pêche raisonnée	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