



































MENUS DU LUNDI 30 MAI AU VENDREDI 3 JUIN

Semaine N°22

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 30/05 | MARDI 31/05 | MERCREDI 1/06 | JEUDI 2/06 | VENDREDI 3/06 |
|----------------|----------------|------------------|---------------|------------------|

| | | Menu Alternatif | | | Menu Méditerranéen | |
|--|---------------------------------|---|---|--|---|--|
|  | ENTREE | Betteraves au Maïs  | Quiche Lorraine  | Salade d'été de Tullins & croutons à l'ail  | Salade de tomates & Basilic  | Tranche de Melon charentais  |
|  | PLAT PRINCIPAL | Omelette  | Escalope de porc à la moutarde  | Sauté de bœuf au curry  | Escalope de volaille sauce crème   | Dos de Cabillaud à l'ail  |
|  | ACCOMPAGNEMENT | Haricots verts provençal  | Courgettes persillées  | Trio de riz (Riz /Boulgour/Quinoa)  | Petits pois aux oignons  | PDT vapeur  |
|  | DESSERT | Fromage KIWI   | Petit suisse Pommes  | Fromage Crème dessert   | Fromage Compote   | Yaourt Tarte tropézienne  |
|  | REPAS OPTION SANS VIANDE | Omelette  | Tarte au Fromage Filet poisson | Boulette végétale sauce curry  | Poisson meunière  | Dos de Cabillaud A l'Ail  |

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

| | | | |
|--|---|--|--|
|  Label Egalim |  Label Bio |  Viande Française |  Poisson pêche raisonnée |
|--|---|--|--|

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