



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