

MENUS DU LUNDI 27 JUIN AU VENDREDI 1^{er} JUILLET

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 27/06	MARDI 28/06	MERCREDI 29/06	JEUDI 30/06	VENDREDI 1/07
----------------	----------------	-------------------	----------------	------------------

		Menu Alternatif				
	ENTREE	Carottes rapées 	Feuilleté à la chèvre	Jambon-cornichon 	Salade de saison & Maïs et olives 	Céréales & graines gourmandes
	PLAT PRINCIPAL	Tomates Farcies Végétarienne 	Emincé de bœuf sauce paprika 	Courgette farcie 	Sauté de porc sauce barbecue 	Filet de limande meunière
	ACCOMPAGNEMENT	Riz	Petits Pois 	Purée de PDT	Beignets de salsifis	Duo de haricots verts & beurres
	DESSERT	Fromage Fruit 	Fromage Mousse au chocolat 	Fromage Fruit 	Petit suisse Pâtisseries 	Fromage Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Tomates Farcie Végétarienne 	Steak végétal sauce paprika 	Terrine de Poisson Poisson Pané 	Œufs Brouillés 	Filet de limande meunière

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**