





























MENUS DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 SEPTEMBRE

Semaine N°39

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 26/09	MARDI 27/09	MERCREDI 28/09	JEUDI 29/09	VENDREDI 30/09
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

		Menu Alternatif				
	ENTREE		 Salade de tomate 			 Betteraves aux herbes 
	PLAT PRINCIPAL	Quenelles sauce forestière  	Hachis Parmentier 		Cervelas Alsacien 	Filet de colin Aux Corn Flakes 
	ACCOMPAGNEMENT	Brocolis  			 Emincé de poireaux à la crème 	Riz à la tomate 
	DESSERT	 Le carré Ligeuil Liégeois Chocolat 	Beignet Pomme 		 Brie Raisin noir 	Yaourt nature sucré 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Quenelles sauce forestière 	Parmentier de légumes 		 Poisson Pané 	Filet de colin Aux Corn Flakes 



Label Egalim

Label Bio

Origine Française

Poisson pêche raisonnée

Eggs 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