

# TRAIT'ALPES

TRAITEUR

ARTISAN FABRICANT DEPUIS 1988

Rue des Vingt Toises

38950 ST MARTIN LE VINOUX

Tél 04 76 75 82 42 Fax 04 76 75 88 37



# M

# E

# N

# U

SEMAINE 07

**LUNDI**  
**10 FEVRIER**

**Chausson du berger**  
**Veau marengo**   
**Duo de carottes**  
**Fromage – Compote** 



**MARDI**  
**11 FEVRIER**

*Menu alternatif*  
**Poireaux vinaigrette**  
**Boulettes végétales panées**  
**Macaronis**  **à la napolitaine**  
**Fromage – Fruit des Alpes**

**MERCREDI**  
**12 FEVRIER**



**JEUDI**  
**13 FEVRIER**

**Taboulé oriental**  
**Grillette de volaille**   
**Haricots verts persillés**   
**Yaourt - Pâtisserie**

**VENDREDI**  
**14 FEVRIER**

**Céleris rémoulade**  
**Pavé de colin sauce béarnaise**  
**Riz parfumé**  
**Fromage – Fruit** 

**LEGENDES DES COULEURS :**

Crudités et fruits crus

Légumes cuits

Autre dessert base fruits cuits

Féculent /céréales /légumes secs

**Viande poisson entrée**  
**protidique**

**Fromages**

**Laitage et desserts lactés**

**SP : sans porc**

**Autres**

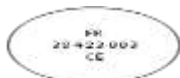
**Origine**  
**Viande :**



**produit**  
**bio**



Menus conformes aux recommandations du GEMRCM.



## BON APPÉTIT.

Le menu alternatif : Une alimentation sans protéine animale est moins consommatrice de ressources (Eau, énergie, surface agricole).