



MENUS DU LUNDI 4 JUILLET AU VENDREDI 8 JUILLET

Semaine N°27

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 4/07	MARDI 5/07	MERCREDI 6/07	JEUDI 7/07	VENDREDI 8/07
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

	ENTREE				Menu de fin d'année scolaire	Nous Vous
		Concombre à la grecque	Pizza fromage		Œuf et Tomate cerise croq'sel	
	PLAT PRINCIPAL	Cheese Burger	Médaille de porc rôti sauce 2 moutardes		Grignote de poulet	Souhaitons
	ACCOMPAGNEMENT	Frites	Pasta aux légumes		Chips	De bonnes
	DESSERT	Fromage Tarte aux Fruits	Fromage Fruit		Yaourt à boire Gourde de compote Gâteau	Vacances.
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Nuggets Végétal	Boulettes végétales sauce 2 moutardes		Médaille de surimi	

Label Egalim	Label Bio	Viande Française	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**

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