



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	Œuf dur mayonnaise	Salade de tomate		Feuilleté au conté 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 Ligueil Liégeois Chocolat 	Fromage blanc Beignet Pomme	Brie Raisin noir 	Tomme blanche 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

Eufs 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