



## MENUS DU LUNDI 3 AU VENDREDI 7 OCTOBRE

Semaine N°40

Traiteur – cuisine collective  
378 rue des 20 Toises  
38950 ST MARTIN LE VINOUX  
Tel : 04 76 75 82 42 – [trait.alpes@orange.fr](mailto: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 3/10	MARDI 4/10	MERCREDI 5/10	JEUDI 6/10	VENDREDI 7/10
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

	ENTREE				Menu Alternatif	
		Terrine de Poisson	Tarte au fromage		Salade de saison	Taboulé
	PLAT PRINCIPAL	Sauté de veau marengo 	Escalope de volaille à la crème 		Palet végétale 	Filet de poisson Grillé, sauce basilic 
	ACCOMPAGNEMENT	Pomme de terre boulangère	Chou-fleur persillé 		Purée de PDT	Fondue d'épinards à la crème 
	DESSERT	Buche de soignon Yaourt Vanille 	Petit suisse Fruit		Fromage : Rouy Tarte au Flan	Fromage Blanc Fruit 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Poisson Vapeur 	Omelette 		Palet végétale 	Filet de poisson Grillé, sauce basilic 



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