

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)



MENUS DU LUNDI 22 NOVEMBRE AU VENDREDI 26



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
22/11

MARDI
23/11

MERCREDI
24/11

JEUDI
25/11

VENDREDI
26/11

	ENTREE		Menu Savoyard			Menu alternatif
		Taboulé	Salade verte aux croustons		Duo de Cridutés	Œuf dur mayonnaise
		Escalope de dinde sauce moutarde à l'ancienne	Tartiflette		Emincé de bœuf sauce champignons	Egrené végétal à la sauce tomate
		Petits pois Carottes			Pomme noisette	Spaghettis
		Fromage Fruit	Yaourt Galette Frangipane		Fromage Compote	Fromage Fruit
		Quenelles de brochet sauce moutarde à l'ancienne	Tartiflette au fromage		Boulettes végétales forestier	Egrené végétal à la sauce tomate



Viande Française
 Produit local
 Label Bio
 Pêche durable
 Pêche raisonnée
 Cuisiné par nos soins
 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