

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 29 NOVEMBRE AU VENDREDI 3 DECEMBRE



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 29/11	MARDI 30/11	MERCREDI 1/12	JEUDI 2/12	VENDREDI 3/12
----------------	----------------	------------------	---------------	------------------

		Menu alternatif				
	<b>ENTREE</b>	Macédoine de légumes	Chou-fleur vinaigrette		Feuilleté au comté	Salade verte & tomate cerise
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Steak végétal sauce tomate	Spaghettis à la bolognaise		Rôti de porc à l'ail	Filet de merlu sauce basilic
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Flan de potiron au lait du Vercors			Duo de carottes persillées	Purée de petits pois
	<b>DESSERT</b>	Fromage blanc Biscuit Lunette	Fromage Fruit		Yaourt Fruit	Fromage Fruits au sirop
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Steak haché végétal sauce tomate	Spaghettis Bolognaise Végétale		Omelette aux herbes	Filet de merlu sauce basilic

Viande Française    Produit local    Label Bio    Poisson 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