

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 6 DECEMBRE AU VENDREDI 10 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 6/12	MARDI 7/12	MERCREDI 8/12	JEUDI 9/12	VENDREDI 10/12
---------------	---------------	------------------	---------------	-------------------

	ENTREE		Menu Dauphinois			Menu alternatif	
			Salade de betteraves mimosa	Salade de carottes râpées aux noix		Pâté croute de volaille	Salade verte aux graines
			Bœuf bourguignon	Saucisson à cuire		Colin d'Alaska aux corn flakes	Couscous végétarien
			Gratin de macaronis	Pomme de terre vapeur		Épinards à la crème	
			Fromage Crème dessert	Faisselle Brownie aux noix		Fromage Fruit	Petit suisse Compote
			Filet de merlu sauce oseille	Paupiette de saumon		Œuf dur mayonnaise Colin d'Alaska aux corn flakes	Couscous végétarien

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