

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2016-1038 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)



## MENUS DU LUNDI 13 DECEMBRE AU VENDREDI 17 DECEMBRE



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

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)

LUNDI  
13/12

MARDI  
14/12

MERCREDI  
15/12

JEUDI  
16/12

VENDREDI  
17/12

	ENTREE		Menu alternatif			Menu de Noël
		Salade parmentière	Salade de lentilles		Boullgour aux petits légumes	Tranche de saumon
		Filet de merlu sauce câpres	Tortellonis à la tomate & mozzarella sauce basilic		Haché d'agneau aux herbes	Médailon de chapon sauce crème de morilles
		Mélange cucurbitacées & carottes			Chou-fleur béchamel	Soufflé de PDT/ Gratin de cardons
		Fromage Fruit au sirop	Yaourt Fruit		Fromage Fruit	Bûche de Noël vanille Mandarine & Père Noel Chocolat
		Filet de merlu sauce câpres	Tortellinis pomodoro & mozzarella sauce oseille		Boulette végétal	Cabillaud sauce crème de morilles

Viande Française
 Produit local
 Label Bio
 Poisson pêche raisonnée
 Cuisiné par nos soins
 Œufs de France

**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,

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

