



MENUS DU LUNDI 10 JANVIER AU VENDREDI 14 JANVIER



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 10/01	MARDI 11/01	MERCREDI 12/01	JEUDI 13/01	VENDREDI 14/01
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE	Menu alternatif				
			Duo de crudités			Pizza
	PLAT PRINCIPAL 	Œuf dur 	Émincé de veau à la normande 		Nuggets de poulet 	Colin d'Alaska aux céréales
	ACCOMPAGNEMENT 	Epinards béchamel 	Purée de pomme de terre		Jardinière de légumes 	Trio de légumes
	DESSERT	Fromage Fruit	Crème dessert		Fromage Pasteis de Nata 	Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Œuf dur 	Filet de poisson à la normande 		Terrine de légumes Nuggets de poisson	Aiguillette de colin d'Alaska pané

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