

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 17 JANVIER AU VENDREDI 21 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 17/01	MARDI 18/01	MERCREDI 19/01	JEUDI 20/01	VENDREDI 21/01
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE				Menu alternatif
			Tarte au thon		Dahl Lentilles et légumes
	PLAT PRINCIPAL 	Tagliatelles à la carbonara 	Rôti de dinde sauce au thym 	Boulette de bœuf à l'italienne 	Crosti tomate-mozza
	ACCOMPAGNEMENT 		Petit-pois & carottes	Soufflé de PDT	Flan de Brocolis
	DESSERT	Fromage râpé Mousse aux chocolats-	Fruit	Fromage Fruit 	Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Tagliatelles au saumon	Omelette 	Boulette végétale sauce forestière 	Crosti tomate-mozza



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 Laitages 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