

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 24 JANVIER AU VENDREDI 28 JANVIER**



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 24/01	MARDI 25/01	MERCREDI 26/01	JEUDI 27/01	VENDREDI 28/01
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE		Menu américain		Menu alternatif	
			Salade coleslaw 		Salade verte au noix de grenoble 	
	PLAT PRINCIPAL 	Paleron de bœuf au curry 	Wing's de poulet 		Ravioli au 5 Fromages à la sauce tomate 	Dos de colin sauce armoricaine 
	ACCOMPAGNEMENT 	Purée de céleri	Potatoes			Beignet de salsifis
	DESSERT	Fromage Fruits aux Sirop	Muffin		Petit suisse Fruit	Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Farfalles aux œufs Steak de soja tandoori	Nugget's de poisson		Ravioli au 5 Fromages à la sauce tomate 	Pâté Croute de saumon



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