




















MENUS DU LUNDI 16 MAI AU VENDREDI 20 MAI



Semaine N°20

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 16/05	MARDI 17/05	MERCREDI 18/05	JEUDI 19/05	VENDREDI 20/05
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

			Menu froid		Menu alternatif	Menu des iles
	ENTREE		Macédoine de légumes 			Salade de saison  Aux Ananas
	PLAT PRINCIPAL	Saucisse de la Matheysine grillée 	Rôti de Dinde & cornichon 		Croustillant au Fromage	Rougail de poisson 
	ACCOMPAGNEMENT	Petits Pois & Carottes 	Concombre sauce blanche 		Ratatouille 	Riz 
	DESSERT	Petit suisse Pâtisserie	Fruit 		Faisselle Fruit 	Banane 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Steak végétal	Médailon de colin 		Croustillant au Fromage	Rougail de poisson 

					
Label Egalim	Label Bio	Viande Française	Produit local	Poisson pêche raisonnée	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