



MENUS DU LUNDI 23 MAI AU VENDREDI 27 MAI

Semaine N°21

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 23/05	MARDI 24/05	MERCREDI 25/05	JEUDI 26/05	VENDREDI 27/05
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE		Nems au poulet 	ASCENSION
	PLAT PRINCIPAL	Emincé de cuisse de poulet 	Quenelles de brochet sauce armoricaine 	
	ACCOMPAGNEMENT	Purée de PDT 	Purée de Céleri 	
	DESSERT	Fromage blanc Fruit	Crème dessert	
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Filet de colin sauce tomate 	Nems aux légumes Quenelles de brochet sauce armoricaine	

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

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