



Traiteur – cuisine collective
 378 rue des 20 Toises
 38950 ST MARTIN LE VINOUX
 Tel : 04 76 75 82 42 – trait.alpes@orange.fr

JANVIER



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

MERCREDI
5/01

MERCREDI
12/01

MERCREDI
19/01

MERCREDI
26/01

	ENTREE 	Tagliatelle au surimi	Terrine de poisson	Mortadelle	Salade de riz aux cornichons
	PLAT PRINCIPAL 	Sauté de porc aux noisettes 	Ballotin de volaille farci 	Brochette de poisson pané 	Saucisse de veau grillée
	ACCOMPAGNEMENT 	Gratin de potiron 	Poêlée patate douce/ butternut	Emincé d'Épinard à la crème 	Haricots verts à l'ail
	DESSERT	Fromage Fruit	Petit suisse Fruit	Fromage Beignet aux pommes	Petit suisse Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE 	Poisson Cornflakes 	Paupiettes de saumon 	Terrine de Poisson Brochette de poisson pané	Purée de pois cassés

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

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