

# MENUS DU LUNDI 3 JANVIER AU VENDREDI 7 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<br>3/01 | MARDI<br>4/01 | MERCREDI<br>5/01 | JEUDI<br>6/01 | VENDREDI<br>7/01 |
|---------------|---------------|------------------|---------------|------------------|

|  | ENTREE |                       | Épiphanie                   |                             | Menu alternatif           |                                    |
|--|--------|-----------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------------|------------------------------------|
|  |        | Betteraves aux herbes | Crêpe au fromage            | Tagliatelle au surimi       | Salade de lentilles       | Salade coleslaw                    |
|  |        | Cordon bleu de Dinde  | Emincé de Filet poulet Roti | Sauté de porc aux noisettes | Lasagnes aux légumes      | Filet de poisson blanc aux oignons |
|  |        | Purée aux 3 légumes   | Chou-fleur persillé         | Gratin de potiron           | Poêlée de riz aux amandes |                                    |
|  |        | Fromage Compote       | Fromage Galette des rois    | Fromage Fruit               | Fromage Fruit             | Fromage Fruit                      |
|  |        | Steak fromager        | Boulettes végétales         | Poisson Cornflakes          | Lasagnes aux légumes      | Filet de poisson blanc aux oignons |

**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