

TRAIT'ALPES

TRAITEUR
ARTISAN FABRICANT DEPUIS 1988

Rue des Vingt Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tél 04 76 75 82 42 Fax 04 76 75 88 37



M
E
N
U



MARDI 1 SEPTEMBRE

Menu alternatif

- Œuf croq'sel 
- Lasagne verte
- Fromage – Pâtisserie



JEUDI 3 SEPTEMBRE


Menu régional

- Salade de jeunes pousses
- Sauté de volaille au bleu du Vercors ■ ■
- et son gratin Dauphinois
- Yaourt des Alpes - Fruit 



VENDREDI 4 SEPTEMBRE

- Taboulé oriental
- Fileté de poisson grillé au basilic
- Gratin de courgettes
- Fromage frais  – Ananas au sirop

| | | |
|---|--|--|
| LEGENDES DES COULEURS : Crudités et fruits crus Légumes cuits Autre dessert base fruits cuits Féculent /céréales /légumes secs | Viande poisson entrée protidique | Origine Viande : ■ ■ |
| | Fromages Laitage et desserts lactés SP : sans porc Autres | produit bio  |

Le menu alternatif : Une alimentation sans protéine animale est moins consommatrice de ressources (eau, énergie, surface agricole).

Menus conformes aux recommandations du GEMRCM.



BON APPETIT.

S
E
M

A
I
N
E

3
6