

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 S E M A I N E 3 9



LUNDI 21 SEPTEMBRE

MENU ALTERNATIF

Salade composée au maïs
 Raviolini ratatouille

St Marcellin - Fruit



MARDI 22 SEPTEMBRE

MENU D'AUTOMNE

Betteraves rouges mimosa
 Daube de bœuf ■ ■ aux châtaignes
 Gratin de potiron
 Fromage blanc – Beignet aux pommes



JEUDI 24 SEPTEMBRE

Pizza Roma
 Cuisse de poulet grillé ■ ■
 Beignets de courgettes
 Fromage – Mousse aux fruits



VENDREDI 25 SEPTEMBRE

MENU BRITISH

Coleslaw
 Fish'n chips
 Bouchées de pommes de terre
 Fromage – Fruit

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