

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

4
0



LUNDI 28 SEPTEMBRE

Salade de pépinettes
 Sauté de dinde au cumin ■ ■
 Duo de carottes poêlées

Fromage frais - Fruit



MARDI 29 SEPTEMBRE

Salade verte aux olives
 Spaghettis à la bolognaise
 végétarienne
 Fromage râpé – Compote



JEUDI 1 OCTOBRE

Concombre sauce blanche
 Couscous bœuf/poulet ■ ■
 et ses légumes
 Yaourt - Pâtisserie



VENDREDI 2 OCTOBRE

Choux-fleurs vinaigrette
 Blanquette de la mer
 Quenelles
 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.