Trait'Alpes
CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

MENU CANTINE

SEMAINE N° 49 — **Du 30 novembre au 4 décembre 2026**

lundi 30 novembre 2026

- Carottes râpées (BIO)
- Tortellini au fromage (BIO)
- à la sauce tomates (BIO)
- Ossau Iraty AOP
- Poire BIO (BIO)

mardi 1 décembre 2026

- Salade de blé (BIO)
- Emincé de porc aux champignons (France)
  Filet de lieu (Pêche durable MSC)
- Choux-fleurs persillés (BIO)
- Cantal AOP
- Crème caramel de la ferme

jeudi 3 décembre 2026

- Feuilleté fromage (France)
- Sauté de bœuf sauce tomate (France)
  Haché végétal (France)
- Jardinière de légumes (Carottes, navets, patate douce) (BIO)
- Camembert BIO (BIO)
- Gateau à l'agrume

vendredi 4 décembre 2026

- Salade verte (BIO)
- Dos de colin en sauce (Pêche durable MSC)
- Pennes (BIO)
- Yaourt nature BIO (BIO)
- Compote pomme vanille

★ ★ ★Tous nos pains sont issus de farine Label Rouge ★ ★ ★
★ ★ ★ Une alternative sans porc sera proposée (Option sans viande) ★ ★ ★
★ ★ ★ Menus réalisés par une diététicienne diplômée ★ ★ ★
★ ★ ★ Tout changement dans le menu est involontaire et dépend des approvisionnements ★ ★ ★

= Label Egalim (rassemble les produits éligibles Egalim hors Bio)
= Produit issu de l'agriculture biologique
= Produit Français
= Produit issu de le pêche durable
= Produit Européen

