



MENUS DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JUIN 2023

Semaine n°24



CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

378 rue des 20 Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tel : 04 76 75 82 42
client.traitalpes@gmail.com

*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 12/06/23 | MARDI 13/06/23 | MERCREDI 14/06/23 | JEUDI 15/06/23 | VENDREDI 16/06/23 |
|--------------------------|--------------------------|-----------------------------|--------------------------|-----------------------------|

| | | LUNDI 12/06/23 | MARDI 13/06/23 | MERCREDI 14/06/23 | JEUDI 15/06/23 | VENDREDI 16/06/23 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | ENTREE | Pâté en crouste  | Pastèque  | | Carotte râpées  | Salade de céréales gourmandes  |
|  | PLAT PRINCIPAL | Steak haché de poulet  | Parmentier provençal  | | Boulette de légumes  | Pépité de poisson pané  |
|  | ACCOMPAGNEMENT | Haricots verts  | (Purée, légumes ratatouille, mozzarella, emmental) | | Brunoise provençale  | Courgette au jus  |
|  | DESSERT* | Carré du trièves  Compote Pomme & Poires  | Fromage Blanc  Fruit  | | Bleu de sassenage  Yaourt citron  | Yaourt nature  Fruit  |
|  | REPAS OPTION SANS VIANDE | Cœur de palmier Croq' fromage | x | | x | x |

Repas Alternatif = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

| | | | | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  |  |
| (1) Label Egalim | (2) Label Bio | (3) Produit Français | (4) Poisson pêche raisonnée | (5) Produit Européen |

Texte violet : **Crudités et fruits crus**
 Texte rouge : **V 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
 *sous réserve d'approvisionnement