



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



MENUS DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023

Semaine n°47



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 20/11/23	MARDI 21/11/23	MERCREDI 22/11/23	JEUDI 23/11/23	VENDREDI 24/11/23
	ENTREE	Macédoine de légumes au curry	Œuf dur mayonnaise		Salade de chou blanc	Salade de pâtes
	PLAT PRINCIPAL	Mijoté de veau	Hachis parmentier		Sauté de poulet à la grecque	Filet de poisson meunière
	ACCOMPAGNEMENT	Brocolis sauce soja	Végétarien		Semoule	Purée de céleri
	DESSERT*	Carré de Ligueil Riz au lait	Fourme Ambert Poires		Savaron Orange	Petit sucré Tarte au Flan
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Roulé végétale	x		Boulettes végétales	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