Trait'Alpes
CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

Repas Alternat

MENUS DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 JUILLET 2023
Semaine n°27

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

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

		LUNDI 03/07/23	MARDI 04/07/23	MERCREDI 05/07/23	JEUDI 06/07/23	VENDREDI 07/07/23
		MENU ALTERNATIF	**REPAS FROID**			**C'est les vacances !**
	ENTREE	Champignon aux fines herbes	Melon		Salade de tomates	Radis
	PLAT PRINCIPAL	Omelette	Grande salade de pâtes		Pilon de poulet Tex Mex	Jambon Blanc & Cornichons
	ACCOMPAGNEMENT	Courgettes braisées	Aux œufs durs		Haricots plats sautés	Tomates cerises
	DESSERT*	Tomme de brebis Flan nappé caramel	Fromage Blanc Nectarine		La brie Compote	Yaourt à boire Abricot
	REPAS OPTION SANS VIANDE	x	x		Emincé végétale	Surimi

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

Texte violet : **Crudités et fruits crus**
Texte rouge : **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**