Trait'Alpes

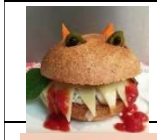
CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICUL

Repas Alternatif = végétarie

MENUS DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JUIN 2023
Semaine n°25

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 19/06/23	MARDI 20/06/23	MERCREDI 21/06/23	JEUDI 22/06/23	VENDREDI 23/06/23
			MENU ALTERNATIF		**REPAS FROID**	
	ENTREE	Radis croq'sel	Allumette au fromage		Tomates cerises Jaune & rouge	Taboulé
	**PLAT PRINCIPAL**	Sauté de dinde	Pané de blé à la tomate-mozzarella		Filet Roti de dinde	Filet de colin
	ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes	Coquillette à la romaine		Macédoine	Beignets de salsifis
	DESSERT*	Livarot Yaourt vanille	Le Rouy Abricot		Yaourt nature sucré Nectarine	Le Ligueil Mousse au chocolat
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Filet de poisson	x		Médaillon de Surimi	x

(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**