Trait'Alpes
CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES

Repas Alternati

MENUS DU LUNDI 26 AU VENDREDI 30 JUIN 2023
Semaine n°26

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 26/06/23	MARDI 27/06/23	MERCREDI 28/06/23	JEUDI 29/06/23	VENDREDI 30/06/23
			Menu américain			
	ENTREE	Cèleri rémoulade	Salade de maïs		Salade piémontaise (Sans viande)	Salade verte
	PLAT PRINCIPAL	Farfalles à la	Aiguillettes de poulet corn flakes		Emincé de poulet au curry	Poisson pané
	ACCOMPAGNEMENT	Bolognaise	Potatoes		Coquillettes aux légumes	Haricots beurre en persillade
	DESSERT*	Fromage Petit suisse	Yaourt nature Brownie aux noix de pécan		Fromage Crème Dessert	Fromage Banane
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Bolognaise végètale	Omelette		Emincé végétal	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**