



MENUS DU LUNDI 9 JANVIER AU VENDREDI 13 JANVIER 2023



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 09/01	MARDI 10/01	MERCREDI 11/01	JEUDI 12/01	VENDREDI 13/01
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE	Menu alternatif				
		Salade de lentilles aux échalotes	Salade de PDT ciboulette		Salade de blé	Salade de saison
	PLAT PRINCIPAL	Raviolis au ricotta épinard	Bœuf bourguignon		Rôti de porc sauce moutarde	Gratin de poisson
	ACCOMPAGNEMENT	Sauce tomate	Carottes persillées		Chou-fleur sauté	Cœur de Blé (Céréales de Blé)
	DESSERT*	Yaourt Pommes	Fromage Clémentines		Fromage Kiwi	Fromage Mousse au chocolat
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Raviolis au fromage de chèvre	Poisson à la tomate		Filet de merlu sauce moutarde	Gratin de poisson

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 : **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