



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 16 JANVIER AU VENDREDI 20 JANVIER 2023 Semaine n°3



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 16/01	MARDI 17/01	MERCREDI 18/01	JEUDI 19/01	VENDREDI 20/01
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

	ENTREE		Menu du Sud-Ouest			Menu alternatif
		Feilleté au fromage	Salade verte & croustons à l'ail		Tarte aux poireaux	Pennes au pesto
	PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde au romarin	Cassoulet		Emincé de bœuf sauce poivre vert	Œuf dur
	ACCOMPAGNEMENT	Purée de panais			PDT noisette	Epinards béchamel
	DESSERT*	Pont l'Eveque Compote	Tomme des Pyrénées Pomme		Petit suisse Banane	Emmental Galette aux Pommes
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Dés de saumon au romarin	Boulette végétale		Steak de soja sauce poivre vert	Œuf dur

(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