



MENUS DU LUNDI 30 JANVIER AU VENDREDI 3 FEVRIER 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 30/01	MARDI 31/01	MERCREDI 1/02	JEUDI 2/02	VENDREDI 3/02
----------------	----------------	------------------	---------------	------------------

			<u>Menu alternatif</u>		<u>Menu chandeleur</u>	
	ENTREE	Salade de betteraves 	Salade de lentilles 		Crêpe aux champignons 	Salade de saison 
	PLAT PRINCIPAL	Steak haché de Bœuf 	Tortellinis à la provençale 		Galette sarrasin jambon fromage 	Poisson blanc à la bordelaise 
	ACCOMPAGNEMENT	Spaghettis 	A la sauce tomate 		Haricots Verts 	Riz 
	DESSERT*	Chaource Compote Pomme & Pêche 	Faisselle Fruit 		Yaourt Nature  Crêpe aux fruits rouges 	Tomme blanche Crème dessert Praline
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Filet de merlu	Tortellinis à la provençale		Crêpe au fromage	Poisson blanc à la bordelaise

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