



MENUS DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 FEVRIER 2023 Semaine n°8





































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 20/02/23	MARDI 21/02/23	MERCREDI 22/02/23	JEUDI 23/02/23	VENDREDI 24/02/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

			Mardi Gras		Menu Alternatif	
	ENTREE	Salade de betteraves au fromage frais 	Semoule de choux fleurs 	Salade de céleri 	Salade verte aux croûtons 	Pâté de campagne et cornichons 
	PLAT PRINCIPAL	Emincé de bœuf 	Rôti de dinde 	Diot de Savoie 	Omelette au reblochon 	Poisson blanc aux légumes 
	ACCOMPAGNEMENT	Purée de patate douce 	Petits pois & carottes 	Gratin Dauphinois 	Haricots beurre en persillade 	Blé créole 
	DESSERT*	Fourme d'Ambert  Fromage blanc nature 	Buche du Pilat  Tarte poire	Fromage « Le Rouy »  Clémentine 	Camembert  Compote Pomme Fraise	Croq'Lait  Pomme 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Poisson à la bordelaise  	Galette de boulgour et lentilles  	Lamelle d'encornets  	x	x

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 : **V 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