



## MENUS DU 27 FEVRIER AU 06 MARS 2023 Semaine n°9


















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*

<b>LUNDI</b> 27/02/23	<b>MARDI</b> 28/02/23	<b>MERCREDI</b> 01/03/23	<b>JEUDI</b> 02/03/23	<b> VENDREDI</b> 03/03/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------------------------

		LUNDI 27/02/23	MARDI 28/02/23	MERCREDI 01/03/23	JEUDI 02/03/23	VENDREDI 03/03/23
	<b>ENTREE</b>	Allumette à l'emmental 	Salade Verte 		Carottes râpées à la ciboulette 	Salade d'endives aux reblochon 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Escalope viennoise 	Moussaka 		Gratin de crozets 	Brandade de
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Duo de choux 			Aux lardons 	Poisson 
	<b>DESSERT*</b>	Fromage Compote	Fromage Pâtisseries		Fromage Fruit de saison	Fromage Liégeois au chocolat
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Croc'fromage	Blanquette de poisson		Gratin de crozets aux légumes	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 : **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