



MENUS DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 MARS 2023 Semaine n°10




























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 06/03/23	MARDI 07/03/23	MERCREDI 08/03/23	JEUDI 09/03/23	VENDREDI 10/03/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		Menu Alternatif	Voyage en Inde			
	ENTREE	Salade de betteraves aux dés de féta 	Samoussas aux légumes 		Carottes râpées 	Salade de tortis aux œufs durs 
	PLAT PRINCIPAL	Ravioli aux légumes 	Poulet tikka massala 		Émincé Poulet grillée 	Pané de poisson 
	ACCOMPAGNEMENT	Sauce tomate & basilic 	Riz basmati 		Pommes de terre rissolées 	Epinards à la crème 
	DESSERT*	Saint Paulin  Compote 	Camembert  Banane 		Bleu de Laqueuille  Yaourt Framboise 	Yaourt Nature sucré  Kiwi 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	x	Poisson tikka massala		Omelette	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