



MENUS DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 MARS 2023

Semaine n°13



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 27/03/23	MARDI 28/03/23	MERCREDI 29/03/23	JEUDI 30/03/23	VENDREDI 31/03/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

			Menu Alternatifs			
	ENTREE	 Pâtes au thon	Salade Verte		Carottes râpées à l'orange	Salade de blé
	PLAT PRINCIPAL	Cordon Bleu	Lasagnes végétariennes		Rôti de dinde à l'échalote	Filet de poisson meunière
	ACCOMPAGNEMENT	Petits Pois	aux légumes		Haricots Verts	Purée de brocolis
	DESSERT*	Reblochon Compote	Yaourt Fruit de saison		Tomme Blanche Tarte au Flan	Petit Suisse Fruit de saison
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Tranches de surimi	x		Poisson à l'échalote	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