Trait'Alpes

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

MENUS DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 AVRIL 2023
Semaine n°14

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 03/04/23	MARDI 04/04/23	MERCREDI 05/04/23	JEUDI 06/04/23	VENDREDI 07/04/23
	ENTREE	Feuilleté au comté	Tarte tomate chèvre		Concombres à l'échalote	Radis au beurre
	PLAT PRINCIPAL	Carbonade flamande	Tajine de kefta de volaille		Pâtes	Filet de colin
	ACCOMPAGNEMENT	PDT & Carottes parisiennes	Poêlée de légumes		A la carbonara	Epinard au jus
	DESSERT*	St Nectaire Mousse chocolat	Petits suisses Clémentines		Fromage blanc Poires	Carré du Trièves Dessert de Pâques
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Poisson pané	Tajine de boulettes de soja		Pâtes aux légumes	x

<u>Repas Alternatif</u> = végétarien 1 fois/semaine en application de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (Loi Egalim article L230-5-6)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
Label Egalim	Label Bio	Produit Français	Poisson pêche raisonnée	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**

<u>Information allergènes</u> (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**