



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 5 DECEMBRE AU VENDREDI 9 DECEMBRE 2022



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 5/12	MARDI 6/12	MERCREDI 7/12	JEUDI 8/12	VENDREDI 9/12
---------------	---------------	------------------	---------------	------------------

					Menu alternatif	
	<b>ENTREE</b>	Salade coleslaw 	Salade de PDT 		Salade de saison aux noix 	Betteraves persillées
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Steak haché 	Bœuf braisé sauce oignons 		Couscous végétal 	Filet de merlu blanc sauce méridionale 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Coquillettes 	Epinards Béchamel 			Riz basmati 
	<b>DESSERT*</b>	Petit suisse Mousse aux marrons 	Fromage Fruit 		Fromage Fruit 	Fromage Fruit 
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Pavé Tomates Fromage 	Œuf dur écalé 		Couscous végétal 	Filet de merlu blanc 

(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