



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 12 DECEMBRE AU VENDREDI 16 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<br>12/12 | MARDI<br>13/12 | MERCREDI<br>14/12 | JEUDI<br>15/12 | VENDREDI<br>16/12 |
|----------------|----------------|-------------------|----------------|-------------------|

|  |                                 | Menu alternatif   |   |  | Menu de Noël  |   |
|--|---------------------------------|---|---|--|---|---|
|    | <b>ENTREE</b>                   | Terrine de légumes   |  Salade de haricots verts & haricots beurres  |  | Salade d'endives                 | Mousse de canard                   |
|    | <b>PLAT PRINCIPAL</b>           | Pané de Blé Fromage Epinard    | Rôti de porc  sauce moutarde   |  | Emincé de bœuf sauce forestière  | Pépites de poularde  Sauce suprême |
|    | <b>ACCOMPAGNEMENT</b>           | Lentilles             | Mini penne aux légumes   |  | Ratatouille                      | Gratin Dauphinois                  |
|  | <b>DESSERT*</b>                 | Faisselle  Poires  | Yaourt citron  Kiwi                        |  | Emmental Crème dessert         | Bûche de Noël Clémentine « Père Noël »  |
|  | <b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b> | Pané de Blé Fromage Epinard   | Pavé de poisson A la provençale   |  | Emincé de poisson   | Saumon fumé Merlu à l'armoricaine   |

|   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|
|  |  |  |  |  |
| (1)<br>Label Egalim   | (2)<br>Label Bio  | (3)<br>Produit Français   | (4)<br>Poisson pêche raisonnée  | (5)<br>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