



MENUS DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 FEVRIER 2023

Semaine n°6

























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 06/02/23	MARDI 07/02/23	MERCREDI 08/02/23	JEUDI 09/02/23	 VENDREDI 10/02/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------------------------

						Journée internationale des légumineuses
	ENTREE	Salade de pâtes au thon 	Carottes râpées à l'échalote 	Salade verte aux œufs durs 	Pizza au fromage 	Betteraves vinaigrette 
	PLAT PRINCIPAL	Jambon grillé 	Emincé de bœuf aux olives	Blanquette de saumon 	Filet de poulet au curry 	Boulettes végétales 
	ACCOMPAGNEMENT	Purée de butternut 	Pommes vapeur 	Riz pilaf 	Haricots verts persillés 	Semoule composée 
	DESSERT*	Fromage Poires	Fromage Donut au sucre	Fromage Flan nappé vanille	Fromage Riz au Lait	Fromage Kiwis
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Filet de poisson sauce citron 	Omelette au fromage 	x	Pavé de poisson aux légumes 	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