



## MENUS DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 MARS 2023 Semaine n°12



























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

<b>LUNDI</b> 20/03/23	<b>MARDI</b> 21/03/23	<b>MERCREDI</b> 22/03/23	<b>JEUDI</b> 23/03/23	<b>VENDREDI</b> 24/03/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		Journée internationale sans viande				
	<b>ENTREE</b>	<b>Macédoine de légumes mayonnaise</b> 	<b>Quiche lorraine</b> 	<b>Salade de Chou blanc</b> 	<b>Mousse de canard</b> 	<b>Salade Niçoise</b> 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	<b>Quenelles</b> 	<b>Emincé de dinde à l'ancienne</b>	<b>Sauté de bœuf à la sauce soja</b> 	<b>Emincé de porc au romarin</b> 	<b>Colombo de poisson</b> 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>à la tomate</b> 	<b>Carottes vichy</b> 	<b>Céréales gourmande</b> 	<b>Brocolis béchamel</b> 	<b>Julienne de légumes</b> 
	<b>DESSERT*</b>	<b>Vache qui rit</b>  <b>Yaourt saveur « Pêche »</b> 	<b>Reblochon AOP</b>  <b>Pommes</b>	<b>Fromage Blanc</b>  <b>Bananes</b>	<b>Yaourt Nature</b>  <b>Eclair Chocolat</b>	<b>Tomme grise</b> <b>Clémentines</b>
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	x	Tarte au fromage Omelette	Poisson sauce soja	Salade de fèves Poisson Bordelaise	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