



# MENUS DU LUNDI 27 AU VENDREDI 31 MARS 2023

## Semaine n°13


































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> 27/03/23	<b>MARDI</b> 28/03/23	<b>MERCREDI</b> 29/03/23	<b>JEUDI</b> 30/03/23	<b>VENDREDI</b> 31/03/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		<b>Menu Alternatifs</b>				
	<b>ENTREE</b>	 <b>Pâtes au thon</b> 	<b>Salade Verte</b> 	<b>Céleri rémoulade</b> 	<b>Carottes râpées à l'orange</b> 	<b>Salade de blé</b> 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	<b>Cordon Bleu</b> 	<b>Lasagnes végétariennes</b> 	<b>Sauté de veau</b> 	<b>Rôti de dinde à l'échalote</b> 	<b>Filet de poisson meunière</b> 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Petits Pois</b> 	<b>aux légumes</b> 	<b>Coquillettes</b> 	<b>Haricots Verts</b> 	<b>Purée de brocolis</b> 
	<b>DESSERT*</b>	 <b>Reblochon</b> <b>Compote</b> 	<b>Yaourt</b>  <b>Fruit de saison</b> 	 <b>Chaource</b> <b>Yaourt Vanille</b> 	 <b>Tomme Blanche</b>  <b>Tarte au Flan</b>	<b>Petit Suisse</b>  <b>Fruit de saison</b> 
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	<b>Tranches de surimi</b>	x	<b>Falafel au citron</b>	<b>Poisson à l'échalote</b>	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 : **V 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