



MENUS DU LUNDI 03 AU VENDREDI 07 AVRIL 2023 Semaine n°14

























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 03/04/23	MARDI 04/04/23	MERCREDI 05/04/23	JEUDI 06/04/23	VENDREDI 07/04/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		LUNDI 03/04/23	MARDI 04/04/23	MERCREDI 05/04/23	JEUDI 06/04/23	VENDREDI 07/04/23
	ENTREE	Feuilleté au comté 	Tarte tomate chèvre 	Salade de riz aux olives 	Concombres à l'échalote 	Radis au beurre 
	PLAT PRINCIPAL	Carbonade flamande	Tajine de kefta de volaille 	Filet de lieu sauce beurre blanc 	Pâtes 	Filet de colin 
	ACCOMPAGNEMENT	PDT & Carottes parisiennes 	Poêlée de légumes 	Duo de haricots en persillade 	A la carbonara 	Epinard au jus 
	DESSERT*	St Nectaire Mousse chocolat 	Petits suisses  Clémentines	Morbier AOP Kiwi	Fromage blanc  Poiros	Carré du Trièves Dessert de Pâques
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Poisson pané	Tajine de boulettes de soja	x	Pâtes 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