



## MENUS DU LUNDI 12 AU VENDREDI 16 JUN 2023 Semaine n°24































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> 12/06/23	<b>MARDI</b> 13/06/23	<b>MERCREDI</b> 14/06/23	<b>JEUDI</b> 15/06/23	<b>VENDREDI</b> 16/06/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		LUNDI 12/06/23	MARDI 13/06/23	MERCREDI 14/06/23	JEUDI 15/06/23	VENDREDI 16/06/23
	<b>ENTREE</b>	Pâté en crouste 	Pastèque 	Salade de tomates & maïs 	Carotte râpées 	Salade de céréales gourmandes 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Steak haché de poulet 	Parmentier provençal 	Jambon grillé 	Boulette de légumes 	Pépité de poisson pané 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts 	(Purée, légumes ratatouille, mozzarella, emmental)	Choux fleurs béchamel 	Brunoise provençale 	Courgette au jus 
	<b>DESSERT*</b>	Carré du trièves  Compote Pomme & Poires 	Fromage Blanc  Fruit 	Brillât savarin  Pâtisserie	Bleu de sassenage  Yaourt citron 	Yaourt nature  Fruit 
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Cœur de palmier Croq' fromage	x	Emincé végétale	x	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