



MENUS DU LUNDI 19 AU VENDREDI 23 JUIN 2023

Semaine n°25
































CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULI **Repas Alternatif = végétarié**

*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*

378 rue des 20 Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tel : 04 76 75 82 42
client.traitalpes@gmail.com

LUNDI 19/06/23	MARDI 20/06/23	MERCREDI 21/06/23	JEUDI 22/06/23	VENDREDI 23/06/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

			MENU ALTERNATIF		REPAS FROID	
	ENTREE	Radis croq'sel 	Allumette au fromage	 Concombres vinaigrette	Tomates cerises  Jaune & rouge	Taboulé 
	PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde 	Pané de blé à la tomate-mozzarella 	Chipolatas 	Filet Roti de dinde 	Filet de colin 
	ACCOMPAGNEMENT	Poêlée de légumes 	Coquillette à la romaine  	Purée de pommes de terre 	Macédoine 	Beignets de salsifis 
	DESSERT*	 Livarot Yaourt vanille 	 Le Rouy Abricot	Camembert   Compote pomme-poire	Yaourt nature sucré  Nectarine	 Le Ligueil Mousse au chocolat 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Filet de poisson	x	Saucisse végétale	Médailon de Surimi	x

				
(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