



MENUS DU LUNDI 16 AU VENDREDI 20 OCTOBRE 2023 Semaine n°42



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
16/10/23

MARDI
17/10/23

MERCREDI
18/10/23

JEUDI
19/10/23

VENDREDI
20/10/23

C'est la semaine du goût

	ENTREE	Salade de riz 	Œuf dur  mayonnaise 	Salade verte  aux croustons à l'ail 	Salade de carottes  sauce ananas coco	Céleri rémoulade 
	PLAT PRINCIPAL	Sauté de veau  aux champignons 	Bouchées de courgette & feta aux curry 	Emincé de porc caramel 	Sauté de poularde  sauce bleu du Vercors 	Cœur de filet de merlu  tomates & coriandre
	ACCOMPAGNEMENT	Haricots verts  aux oignons frits	Nouilles sautées aux légumes 	Brocolis  et PDT 	Purée de PDT  au lait bio 	Riz sauvage 
	DESSERT*	Fromage Crème Dessert Pistache	Fromage Banane	Fromage Flan nappé caramel 	Fromage Poire	Fromage Cookie
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Paupiette de poisson	x	Boulette végétale Soja tomate et basilic	Tortelloni au saumon	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