



CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES



MENUS DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 NOVEMBRE 2023

























Semaine n°47




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 20/11/23	MARDI 21/11/23	MERCREDI 22/11/23	JEUDI 23/11/23	VENDREDI 24/11/23
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

		LUNDI 20/11/23	MARDI 21/11/23	MERCREDI 22/11/23	JEUDI 23/11/23	VENDREDI 24/11/23
	ENTREE	Macédoine de légumes au curry 	Œuf dur mayonnaise 	Salade verte  aux croûtons	Salade de chou blanc 	Salade de pâtes 
	PLAT PRINCIPAL	Mijoté de veau	Hachis parmentier 	Palette provençale 	Sauté de poulet à la grecque 	Filet de poisson meunière 
	ACCOMPAGNEMENT	Brocolis  sauce soja	Végétarien	Mélange de céréales  aux petits légumes 	Semoule 	Purée de céleri 
	DESSERT*	Carré de Ligueil Riz au lait 	Fourme Ambert  Poires	Emmental  Yaourt à la vanille 	Savaron  Orange	Petit sucré Tarte au Flan
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Roulé végétale	x	Poisson du jour	Boulettes végétales	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