



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



MENUS DU LUNDI 5 DECEMBRE AU VENDREDI 9 DECEMBRE 2022



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 5/12 | MARDI 6/12 | MERCREDI 7/12 | JEUDI 8/12 | VENDREDI 9/12 |
|---------------|---------------|------------------|---------------|------------------|

| | | Menu alternatif | | | | |
|--|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------|-------------------------------|--|
| | ENTREE | Salade coleslaw | Salade de PDT | Pamplemousse | Salade de saison aux noix | Betteraves persillées |
| | PLAT PRINCIPAL | Steak haché | Bœuf braisé sauce oignons | Emincé de poulet basquaise | Couscous végétal | Filet de merlu blanc sauce méridionale |
| | ACCOMPAGNEMENT | Coquillettes | Epinards Béchamel | Petits pois aux oignons | | Riz basmati |
| | DESSERT* | Petit suisse Mousse aux marrons | Fromage Fruit | Fromage blanc Pâtisserie | Fromage Fruit | Fromage Fruit |
| | REPAS OPTION SANS VIANDE | Pavé Tomates Fromage | Œuf dur écalé | Emincé Grillé véggie | Couscous végétal | Filet de merlu blanc |

| | | | | |
|---------------------|------------------|-------------------------|--------------------------------|-------------------------|
| | | | | |
| (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