



MENUS DU LUNDI 04 AU VENDREDI 07 DECEMBRE 2023

Semaine n°49




























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 04/12/23	MARDI 05/12/23	MERCREDI 06/12/23	JEUDI 07/12/23	VENDREDI 08/12/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		LUNDI 04/12/23	MARDI 05/12/23	MERCREDI 06/12/23	JEUDI 07/12/23	VENDREDI 08/12/23
		Les volcans d'Alaska				
	ENTREE	Salade quinoa légume 	Carottes râpées vinaigrette 	Feuilleté au fromage 	Surimi mayonnaise 	Salade d'alaska 
	PLAT PRINCIPAL	Emincés de porc  aux champignons	Tortelloni emmental 	Poulet  au paprika	Chili con carne	Filet de poisson pané 
	ACCOMPAGNEMENT	Choux fleurs persillés 	Sauce tomate 	Poêlée de légumes 	Riz blanc 	Purée de potiron 
	DESSERT*	Brique Forez  Yaourt Framboise 	Le Rouy Compote 	Tendre ovale  Banane	Petit suisse kiwi 	Brie  Donuts
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Carry de poisson	x	Omelette	Filet de poisson	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 : **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