



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 12 DECEMBRE AU VENDREDI 16 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 12/12	MARDI 13/12	MERCREDI 14/12	JEUDI 15/12	VENDREDI 16/12
----------------	----------------	-------------------	----------------	-------------------

		Menu alternatif				Menu de Noël
	ENTREE	Terrine de légumes 	 Salade de haricots verts & haricots beurres 	Croque-monsieur 	Salade d'endives 	Mousse de canard 
	PLAT PRINCIPAL	Pané de Blé Fromage Epinard 	Rôti de porc  sauce moutarde	Filet de colin Meunière 	Emincé de bœuf sauce forestière 	Pépites de poularde  Sauce suprême
	ACCOMPAGNEMENT	Lentilles  	Mini penne aux légumes 	Brocolis à la crème 	Ratatouille 	Gratin Dauphinois 
	DESSERT*	Faisselle  Poires 	Yaourt citron  Kiwi 	Buchette de Lait Bananes	Emmental Crème dessert 	Bûche de Noël Clémentine « Père Noël »
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Pané de Blé Fromage Epinard	Pavé de poisson A la provençale	Feuilleté au fromage Filet de colin Meunière	Emincé de poisson	Saumon fumé Merlu à l'armoricaine

				
(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