



MENUS DU LUNDI 19 DECEMBRE AU VENDREDI 23 DECEMBRE 2022





















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 19/12	MARDI 20/12	MERCREDI 21/12	JEUDI 22/12	 VENDREDI 23/12
-----------------------	-----------------------	--------------------------	-----------------------	---------------------------

			Menu alternatif			Menu de Noël	
	ENTREE		Céleri rémoulade 	Carottes râpées 	Salade de riz au surimi 	Salade de saison 	Terrine de Saumon 
	PLAT PRINCIPAL	Cordon bleu 	Spaghettis bolognaise végété  	Endive au jambon gratinée 	Dos de cabillaud au beurre blanc 	Sauté de veau sauce marengo 	
	ACCOMPAGNEMENT	Chou-fleur poêlés 			Riz Pilaf	Pomme dauphine 	
	DESSERT*	Fromage Beignet aux pommes	Fromage Pommes Golden	Fromage Clémentines	Petit suisse Fruit au sirop	Fromage Pâtisserie de Noël	
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Filet de poisson pané	Spaghettis bolognaise végété	Lasagne aux légumes	Dos de cabillaud	Quenelle de brochet	

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