



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 de PDT 			Betteraves persillées
	PLAT PRINCIPAL	Steak haché 	Bœuf braisé sauce oignons 		Couscous végétal 	Filet de merlu blanc sauce méridionale
	ACCOMPAGNEMENT	Coquillettes 	Epinards Béchamel 			Riz basmati
	DESSERT*	Petit suisse Mousse aux marrons 	Fruit 		Fromage Fruit 	Fruit
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Pavé Tomates Fromage 	Œuf dur écalé 		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 : **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