



MENUS DU LUNDI 22 AU VENDREDI 26 MAI 2023 Semaine n°21





















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 22/05/23	MARDI 23/05/23	MERCREDI 24/05/23	JEUDI 25/05/23	VENDREDI 26/05/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

					MENU ALTERNATIF
	ENTREE		Samoussas 		Macédoine 
	PLAT PRINCIPAL	Sauté de bœuf sauce soja 	Rougail saucisses 		Jambon Grill  Pavé de seitan 
	ACCOMPAGNEMENT	Haricots beurre en persillade 	Riz créole 		Pommes noisette  Duo de courgettes et PDT 
	DESSERT*	Fromage blanc  Madeleine	Compote 		Fromage Crème renversé Au caramel 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Cassolette de fruit de mer	Rougail de poisson		Omelette 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