

CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES



MENUS DU LUNDI 05 AU VENDREDI 09 JUN 2023 Semaine n°23



*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*

378 rue des 20 Toises
38950 ST MARTIN LE VINOUX
Tel : 04 76 75 82 42
client.traitalpes@gmail.com




















LUNDI
05/06/23

MARDI
06/06/23

MERCREDI
07/06/23

JEUDI
08/06/23

VENDREDI
09/06/23

		MENU ALTERNATIF			
	ENTREE		Carotte râpées 		Radis & beurre 
	PLAT PRINCIPAL	Haut de cuisse de poulet 	Tomate farcie Végétale 	Omelette 	Poisson pané 
	ACCOMPAGNEMENT	Pdt provençale (Courgette & tomates) 	Riz 	 Ratatouille à l'huile d'olive	Epinards à la crème 
	DESSERT*	Fromage Liégeois vanille 	Fruit de saison 	Fromage Blanc  Fruit de saison 	Pâtisserie
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Filet de poisson	x	x	x

				
(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