



CUISINE COLLECTIVE / TRAITEUR / PARTICULIERS / ENTREPRISES



# MENUS DU LUNDI 18 AU VENDREDI 22 SEPTEMBRE 2023





















## Semaine n°38




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 18/09/23	MARDI 19/09/23	MERCREDI 20/09/23	JEUDI 21/09/23	VENDREDI 22/09/23
-------------------	-------------------	----------------------	-------------------	----------------------

		ALTERNATIF				
	<b>ENTREE</b>		Carottes râpées 			Feuilleté au fromage 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Chipolatas grillées 	Nuggets de pois chiche 		Pâtes 	Filet de hoki  sauce armoricaine
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Ratatouille 	Purée de légumes 		A la carbonara 	Penne  aux légumes 
	<b>DESSERT*</b>	Carré du trièves  Flan vanille nappé caramel 	Pomme		Camembert  Raisin	Liégeois 
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Roulé végétale	X		Pâtes à la crème	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