



# MENUS DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

## Semaine n°39






















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*

<b>LUNDI</b> 25/09/23	<b>MARDI</b> 26/09/23	<b>MERCREDI</b> 27/09/23	<b>JEUDI</b> 28/09/23	<b>VENDREDI</b> 29/09/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		C'est l'automne			ALTERNATIF
	<b>ENTREE</b>		Concombre vinaigrette 		Terrine de légumes 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Sauté de dinde 	Sauté de porc 		Lasagnes provençales  <span style="color: red;">Blanquette de poisson</span> 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Purée de potiron  aux éclats de marrons	Coquillettes 		Aux lentilles  Riz 
	<b>DESSERT*</b>	Tomme de chèvre du trièves  Flan vanille caramel 	Raisin noir 		Fourme Ambert  Prunes
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Emincé végétale	Galette de légumes		x 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