



MENUS DU LUNDI 02 AU VENDREDI 06 OCTOBRE 2023 Semaine n°40






















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 02/10/23	MARDI 03/10/23	MERCREDI 04/10/23	JEUDI 05/10/23	VENDREDI 06/10/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		ALTERNATIF				
	ENTREE		Salade de chou aux dés de fromage 			Salade de pâtes au thon 
	PLAT PRINCIPAL	Omelette au fromage 	Filet de poisson Crème ciboulette 		Saucisse fumée 	Filet de lieu 
	ACCOMPAGNEMENT	Trio de légumes (Petit pois, pois gourmand, fève) 	Riz Pilaf 		Purée de pommes de terre 	Choux Fleurs Béchamel 
	DESSERT*	Brie  Compote (Pomme/Fraise)	Crème vanille 		Livarot  Liégeois (Pomme/Banane)	Raisin noir du Vaucluse 
	REPAS OPTION SANS VIANDE	x	x		Carré de seitan	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