



naeu - ...

en app...

30-5-6)



# MENUS DU LUNDI 06 AU VENDREDI 10 NOVEMBRE 2023

## Semaine n°45

























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> 06/11/23	<b>MARDI</b> 07/11/23	<b>MERCREDI</b> 08/11/23	<b>JEUDI</b> 09/11/23	<b>VENDREDI</b> 10/11/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

	<b>ENTREE</b>		<b>Endives</b>  <b>aux dés d'emmental</b> 		Salade de boulgour 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Sauté de porc  sauce barbecue	<b>Quenelles</b>  <b>sauce tomate</b>  <b>&amp; petits légumes</b>		Bœuf  bourguignon 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Haricots verts 	<b>Riz</b> 		Pommes parisiennes 
	<b>DESSERT*</b>	Camembert  Compote 	<b>Fromage Blanc</b> 		Munster  Pomme Gala HVE 
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Poisson du jour	x		Médailillon de Surimi Omelette

				
(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