



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



## MENUS DU LUNDI 13 AU VENDREDI 17 NOVEMBRE 2023 Semaine n°46



*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 13/11/23	MARDI 14/11/23	MERCREDI 15/11/23	JEUDI 16/11/23	VENDREDI 17/11/23
					Les volcans d'Auvergne	
	<b>ENTREE</b>		Céleri râpé rémoulade 			Pizza au fromage 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	<b>Omelette</b> 	Marmite de poisson  façon marinière		<b>Emincé de poulet</b>  sauce au bleu d'Auvergne 	Poisson  sauce créole
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	<b>Riz aux petits pois</b>  	Coquillettes 		<b>Pommes de terre vapeur</b> 	Carottes 
	<b>DESSERT*</b>	<b>Carré du trièves</b>  <b>Yaourt aux fruits</b> 	Chaource 		<b>Saint Nectaire</b>  <b>Tarte aux Poires</b> 	Kiwi
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	x	x		Galette de légumes	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