



MENUS DU LUNDI 20 AU VENDREDI 24 MARS 2023 Semaine n°12























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 20/03/23	MARDI 21/03/23	MERCREDI 22/03/23	JEUDI 23/03/23	 VENDREDI 24/03/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	------------------------------

		Journée internationale sans viande				
	ENTREE	Macédoine de légumes mayonnaise 	Quiche lorraine 		Mousse de canard 	Salade Niçoise 
	PLAT PRINCIPAL	Quenelles 	Emincé de dinde à l'ancienne		Emincé de porc au romarin 	Colombo de poisson 
	ACCOMPAGNEMENT	à la tomate 	Carottes vichy 		Brocolis béchamel 	Julienne de légumes 
	DESSERT*	Vache qui rit  Yaourt saveur « Pêche » 	Reblochon AOP  Pommes		Yaourt Nature  Eclair Chocolat	Tomme grise Clémentines
	REPAS OPTION SANS VIANDE	x	Tarte au fromage Omelette		Salade de fèves Poisson Bordelaise	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