



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 05 AU VENDREDI 09 JUIN 2023 Semaine n°23



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  
05/06/23

MARDI  
06/06/23

MERCREDI  
07/06/23

JEUDI  
08/06/23

VENDREDI  
09/06/23

		MENU ALTERNATIF			
	<b>ENTREE</b>	Feuilleté chèvre 	Carotte râpées 	Salade verte 	Radis & beurre 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Haut de cuisse de poulet 	Tomate farcie Végétale 	Omelette 	Poisson pané 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Pdt provençale (Courgette & tomates) 	Riz 	 Ratatouille à l'huile d'olive	Epinards à la crème 
	<b>DESSERT*</b>	Fromage Liégeois vanille 	Yaourt Nature  Fruit de saison 	Fromage Blanc  Fruit de saison 	Fromage Pâtisserie
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	Filet de poisson	x	x	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 : **V 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