



MENUS DU LUNDI 29 MAI AU VENDREDI 02 JUIN 2023

Semaine n°22






















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 29/05/23	MARDI 30/05/23	MERCREDI 31/05/23	JEUDI 01/06/23	VENDREDI 02/06/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		MENU ALTERNATIF			
	ENTREE		Haricots beurre 	Salade verte 	Œuf dur 
	PLAT PRINCIPAL		Chili con carne (végétale) 	Bœuf bourguignon 	Filet Provençal (À la tomate) 
	ACCOMPAGNEMENT	FERIE	Riz 	Torti aux légumes 	Légumes vapeur (PDT et carottes)
	DESSERT*		Chaource  Compote 	Fromage Blanc  Nectarines 	Petit Suisse  Pêches 
	REPAS OPTION SANS VIANDE		x	Omelette au fromage	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