



MENUS DU LUNDI 25 AU VENDREDI 29 SEPTEMBRE 2023

Semaine n°39

























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 25/09/23	MARDI 26/09/23	MERCREDI 27/09/23	JEUDI 28/09/23	VENDREDI 29/09/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		C'est l'automne		ALTERNATIF	
	ENTREE	Pizza au fromage 	Concombre vinaigrette 	Coleslaw 	Terrine de légumes 
	PLAT PRINCIPAL	Sauté de dinde 	Sauté de porc 	Lasagnes provençales 	Blanquette de poisson 
	ACCOMPAGNEMENT	Purée de potiron  aux éclats de marrons	Coquillettes 	Aux lentilles 	Riz 
	DESSERT*	Tomme de chèvre du trièves  Flan vanille  caramel	Livarot  Pêche	Fourme Ambert  Prunes	Buche du pilat  Madeleine
	REPAS OPTION SANS VIANDE	Emincé végétale	Galette de légumes	x	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