



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 02 AU VENDREDI 06 OCTOBRE 2023 Semaine n°40



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

<b>LUNDI</b> 02/10/23	<b>MARDI</b> 03/10/23	<b>MERCREDI</b> 04/10/23	<b>JEUDI</b> 05/10/23	<b>VENDREDI</b> 06/10/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

		<b>ALTERNATIF</b>				
	<b>ENTREE</b>	Salade de lentilles aux petits oignons 	Salade de chou aux dés de fromage 		Salade verte 	Salade de pâtes au thon 
	<b>PLAT PRINCIPAL</b>	Omelette au fromage 	Filet de poisson Crème ciboulette  		Saucisse fumée 	Filet de lieu 
	<b>ACCOMPAGNEMENT</b>	Trio de légumes (Petit pois, pois gourmand, fève) 	Riz Pilaf 		Purée de pommes de terre 	Choux Fleurs Béchamel 
	<b>DESSERT*</b>	Brie   Compote (Pomme/Fraise)	Pont Evêque   Crème vanille 		Livarot   Liégeois (Pomme/Banane)	Chaource   Raisin noir du Vaucluse 
	<b>REPAS OPTION SANS VIANDE</b>	x	x		Carré de seitan	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