



## 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*

<b>LUNDI</b> 20/03/23	<b>MARDI</b> 21/03/23	<b>MERCREDI</b> 22/03/23	<b>JEUDI</b> 23/03/23	<b>VENDREDI</b> 24/03/23
--------------------------	--------------------------	-----------------------------	--------------------------	-----------------------------

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