















TARENTEAISE

Semaine du 17/05 au 21/05/2021

|  | LUNDI | MARDI | MERCREDI | JEUDI<br><i>MENU VEGETARIEN</i> | VENDREDI |
|--|-------|-------|----------|---------------------------------|----------|
|--|-------|-------|----------|---------------------------------|----------|

|           |  |   |  |   |                             |
|-----------|--|---|--|---|-----------------------------|
| ENTREE    |  Céleri BIO rémoulade   | Endives vinaigrette   |  |    Taboulé BIO | Concombre vinaigrette       |
| S VIANDE  |  |   |  |   |                             |
| PLAT      | Sauté de bœuf à la crème   | Colin mariné thym citron  |  |  Quenelles nature sauce mornay   | Sauté de poulet aux oignons |
| S VIANDE  | <i>Crêpe aux champignons</i>   |   |  |   | <i>Galette basquaise</i>    |
| GARNITURE |    Carottes BIO saveur jardin |    Semoule BIO |  |  Petits pois BIO   | Flageolets                  |
| FROMAGE   | Cotentin   | Fromage blanc aromatisé   |  | Yaourt nature & sucre   | Emmental                    |
| DESSERT   | Flan nappé caramel   | Fruit de saison   |  | Fruit de saison   | Compote de pomme abricot    |



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France