



























Semaine du 13/06 au 19/06/2022

TARENTEAISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Carottes râpées BIO vinaigrette agrume	Pastèque		Céleri mayonnaise	   Salade de blé BIO à la catalane
S VIANDE					
PLAT	 Boulette d'agneau sauce tomate	Hoki meunière		 Sauté bœuf sauce andalouse	 Roulé au fromage
S VIANDE	<i>Boulette azuki</i>			<i>Stick végétarien épicé échalote</i>	
GARNITURE	   Flageolets BIO	 Brocolis saveur du jardin		  Semoule BIO	   Courgettes BIO béchamel
LAITAGE	Yaourt nature	Croc lait		 Fourme d'Ambert	Fromage blanc aromatisé
DESSERT	Flan vanille	   Cake BIO framboise spéculos		Compote pomme pêche	  Fruit de saison BIO



Produit issu
de l'Agriculture
Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation
culinaire



Viande française



TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

Nos informations sur les allergènes concernent exclusivement les 14 allergènes majeurs que nous avons introduits volontairement dans nos préparations. Nos plats sont préparés dans des ateliers ou cuisines. Il est possible que toutes ou une partie de ces substances allergènes soient présentes. Aussi, malgré toutes nos précautions, nous ne pouvons pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations sont issues des informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres produits à la date d'émission de la liste des allergènes. Nous ne pouvons pas être tenu responsable des écarts éventuels entre la composition des préparations servies aux consommateurs et l'affichage des substances allergènes qui vous est communiqué lorsque ces écarts sont consécutifs aux manipulations sur lesdites préparations effectuées par votre personnel après leur livraison.

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 30 mai au 5 juin		s/viandes														
jeu 2 juin	tomate															
	Galette flageolets curry nature		X													
	Pommes rissolées															
	Fraidou	X														
	cake à la myrtille	X	X	X												
ven 3 juin	Salade coleslaw bio			X									X			
	Bouchée végétarienne		X							X						
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Compote de pommes et abricots															
Période du 6 juin au 12 juin		s/viandes														
mar 7 juin	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Boulette soja enrobante ail	X	X	X		X				X	X		X			
	Carottes bio persillées															
	Emmental	X														
	Fruit de saison															
jeu 9 juin	Laitue bio															
	Spirale Bio et légumes aux épices		X								X					
	Fromage blanc et sucre	X														
	Compote fruit bio															
Période du 13 juin au 19 juin		s/viandes														
lun 13 juin	carottes râpées BIO assaisonnée sauce agrume															
	Boulettes azukis		X													
	Flageolets															
	Yaourt nature et sucre	X														
	Gélifié vanille	X														
jeu 16 juin	Céleri mayonnaise			X		X					X		X			
	Stick végétarien enrobante échalote	X	X	X		X							X			
	Semoule bio		X													
	Fourme d'Ambert	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															