

























Semaine du 05/06 au 11/06/2023

TARENTEISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
--	-------	-------	----------	-------	----------

ENTREE	Radis et beurre	   Carottes râpées BIO		Salade verte vinaigrette du terroir	Concombres vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	 Steak de cabillaud sauce provençale	 Sauté de porc normand		Nuggets de volaille	Œufs durs
S VIANDE		<i>Boulette de soja tomate basilic</i>		<i>Nuggets de blé enrobante échalote</i>	
GARNITURE	  Penne BIO	   Lentilles BIO au jus		   Blé BIO	Epinards à la crème
LAITAGE	Edam	Pavé 1/2 sel		Fromage blanc nature et sucre	  Yaourt BIO à la noix de coco
DESSERT	  Fruit du jour BIO	  Compote de pommes BIO		Fruit du jour	   Gâteau USA BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française



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 5 juin au 11 juin		MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE													
lun 5 juin	Radis et beurre	X													
	Steak haché de cabillaud sauce provençale	X	X	X	X	X									
	Penne		X												
	Edam	X													
	Fruit bio 1														
mar 6 juin	Carottes râpées BIO à la vinaigrette						X						X		
	Sauté de porc sauce normande	X					X								
	Boulette de soja tomate basilic									X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Pavé demi sel	X													
	Compote pomme BIO														
jeu 8 juin	Vinaigrette						X						X		
	Salade verte														
	Nuggets de volaille		X												
	Blé bio		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
ven 9 juin	Vinaigrette						X						X		
	Concombre														
	Oeufs durs			X											
	Epinards hachés à la crème	X													
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Gâteau USA	X	X	X											

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 5 juin au 11 juin		s/viande MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE													
mar 6 juin	Carottes râpées BIO à la vinaigrette						X						X		
	Boulette de soja tomate basilic									X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Pavé demi sel	X													
	Compote pomme BIO														
jeu 8 juin	Vinaigrette						X						X		
	Salade verte														
	Bouchée de blé enrobante échalote	X	X	X		X							X		
	Blé bio		X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Fruit de saison 1														
ven 9 juin	Vinaigrette						X						X		