

Semaine du 23/01 au 29/01/2023



	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI	
ENTREE	Taboulé à la semoule BIO	Salade verte BIO vinaigrette moutarde à l'ancienne		Nems de légumes	Chou blanc BIO vinaigrette nature	
S VIANDE						
PLAT	Steak de cabillaud citron	Sauté de poulet en blanquette		Riz BJO égrenné de pois à l'asiatique	Couscous BIO merguez	
S VIANDE		Médaillon merlu sauce crème			Semoule BIO façon couscous	
GARNITURE	Purée de pomme de terre et potiron	© Ç 😑 Carottes BIO Vichy		(plat complet)	(plat complet)	
LAITAGE	Fromage blanc aromatisé	Fourme d'Ambert AOC		Vaourt BJO aromatisé à la mangue	Pavé 1/2 sel	
DESSERT	Fruit de saison	Flan à la vanille		Cake BIO au citron	Compote de pomme	
	Produit issu de l'Agriculture Biologique Fabriqués sur la cuisine	Label Rouge Innovation culinaire		Produits Locaux	elior@	

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 pouvors pas exclure la contamination croisée accidentelle entre préparations. Nos informations communiquées par nos fournisseurs sur leurs propres protisée précautions à la date d'émaission de la listie des des allergènes. Nous ne pouvors 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 lessities préparations enfetcutées par votre personnel après leur livraison.

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 23	gjanvier au 29 janvier					MAIRIE D	E TARENT	AISE - RES	STAURANT	SCOLAIR	E TAREN	ΓAISE			
lun 23 janvier	Taboulé a la semoule bio		X												
•	Steak haché de cabillaud sauce citron	Х	Х	Х	Χ										
	Purée de pommes de terre et potiron	Χ													
	Fromage blanc aux fruits	Χ													
	Fruit de saison 1														
mar 24 janvier	Salade verte bio														
	Poulet sauté sauce blanquette	Χ								Х	Χ				
	Carottes Vichy bio														
	Fourme d'Ambert	Χ													
	Gélifié vanille	Χ													
jeu 26 janvier	Nem au légume			Χ						X					
	Riz et base égréné asiatique		Х							Х	Х				
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Cake au citron maison	Х	X	Χ						Χ					
27.1															
ven 27 janvier	Chou blanc râpé bio sauce vinaigrette		.,												
	Couscous merguez	X	Х										X		
	Pavé demi sel	Х													
	Compote de pommes		1												

Date d'impression : 12/12/2022 Page 7/8