





TARENNAISE

Semaine du 26/09 au 02/10/2022

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

ENTREE	Tarte fromage	Salade d'haricots verts vinaigrette moutarde à l'ancienne		Salade de mâche vinaigrette orientale	  Betteraves BIO vinaigrette nature
S VIANDE					
PLAT	 Steak cabillaud sauce citron	   Façon hachi parmentier BIO		Croq veggie fromage	Blanquette de poulet
S VIANDE		  <i>Gratin campagnard BIO</i>			<i>Boulette pistou</i>
GARNITURE	Petits pois saveur du jardin	(plat complet)		   Carottes BIO ciboulette	   Lentilles BIO
LAITAGE	Petit moulé ail et fines herbes	Bleu		  Yaourt BIO à l'abricot	  Yaourt nature BIO
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Fruit de saison		   Façon Brownie BIO	  Compote de pommes framboises BIO

 Produit issu de l'Agriculture Biologique

 Fabriqués sur la cuisine



Label Rouge



Innovation culinaire



Race à Viande



Viande française



Produits Locaux

**elior** 

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
<b>Période du 26 septembre au 2 octobre</b>		<b>MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE</b>													
lun 26 septembre	Tarte au fromage	X	X	X											
	Steak haché de cabillaud sauce citron	X	X	X	X										
	Petits pois saveur du jardin														
	Petit moulé ail et fine herbes	X													
	Fruit bio 1														
mar 27 septembre	Salade de Haricots verts														
	Viande haché de boeuf sauce tomate basilic														
	Ecrasé de pomme de terre	X													
	Bleu	X													
	Fruit de saison 1														
jeu 29 septembre	Salade de mâche sans sauce ajoutée														
	Croq veggie fromage	X	X	X											
	Carottes BIO à la ciboulette														
	Yaourt BIO aromatisé	X													
	Brownies maison	X	X	X						X					
ven 30 septembre	Betteraves bio														
	Poulet sauté sauce blanquette	X								X	X				
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Yaourt nature BIO	X													
	Compote fruit bio														

<b>Période du 26 septembre au 2 octobre</b>		<b>s/viandes MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE</b>													
mar 27 septembre	Salade de Haricots verts														
	Gratin campagnard végétarien	X												X	
	Bleu	X													
	Fruit de saison 1														
ven 30 septembre	Betteraves bio														
	Boulettes pistou	X	X												
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Yaourt nature BIO	X													
	Compote fruit bio														