

























TARENNAISE

Semaine du 28/11 au 04/12/2022

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	   Chou rouge BIO vinaigrette du terroir	  Betteraves BIO vinaigrette nature		   Salade de coquillettes BIO au pesto	Salade verte vinaigrette moutarde à l'ancienne
S VIANDE					
PLAT	Cordon bleu	   Semoule BIO égrenné végétarien marocain		 Sauté de porc dijonnaise	  Quenelles de brochet curry
S VIANDE	<i>Poissonnette</i>			<i>Bouchée végétarienne fraîcheur</i>	
GARNITURE	Frites	(plat complet)		 Haricots verts BIO persillés	 Potiron BIO béchamel
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	 Mimolette		 Camembert BIO	Fromage blanc nature et sucre
DESSERT	Compote de pomme pêche	  Fruit de saison BIO		Fruit de saison	   Cake BIO au chocolat



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 28 novembre au 4 décembre		MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE													
lun 28 novembre	Chou rouge râpé bio vinaigrette														
	Cordon bleu à la dinde	X	X	X						X					
	Frites														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
mar 29 novembre	Betteraves bio														
	Semoule BIO et égrené végétal BIO sauce marocaine		X			X					X				
	Mimolette	X													
	Fruit bio 1														
jeu 1 décembre	Salade de coquillettes bio au pesto		X												
	Sauté de porc sauce dijonnaise	X				X							X		
	Bouchée végétarienne fraîcheur	X	X							X					
	Haricots verts bio persillés														
	Camembert bio	X													
	Fruit de saison 1														
ven 2 décembre	Salade verte chiffonade														
	Quenelles de Brochet sauce curry	X	X	X	X										
	Potiron bio béchamel	X	X												
	Fromage blanc et sucre	X													
	Cake au chocolat BIO maison	X	X	X						X					

Période du 28 novembre au 4 décembre		S/Viande														MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE													
lun 28 novembre	Chou rouge râpé bio vinaigrette																												
	Poissonnette		X	X	X						X																		
	Frites																												
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X																											
	Coupelle de compote pomme-pêche																												
jeu 1 décembre	Salade de coquillettes bio au pesto		X																										
	Bouchée végétarienne fraîcheur	X	X							X																			
	Haricots verts bio persillés																												
	Camembert bio	X																											
	Fruit de saison 1																												