



# Semaine du 06/11 au 12/11/2023

TARENTEISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Carottes râpées BIO assaisonnées	Potage de légumes BIO		Radis et beurre	Salade verte BIO vinaigrette du terroir
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc dijonnaise	Raviolis BIO au tofù		Quenelles de brochet crème	Burger de bœuf au jus
S VIANDE	<i>Emincé de pois sauce dijonnaise</i>				<i>Colin ail et fines herbes</i>
GARNITURE	Lentilles BIO cuisinées	(plat complet)		Haricots verts BIO saveur jardin	Chou fleur BIO béchamel cheddar
LAITAGE	Fromage frais au sel de Guérande	Camembert		Yaourt aromatisé	Tomme noire
DESSERT	Compote pomme banane	Fruit de saison BIO		Cake BIO au pralin	Mousse chocolat au lait



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	
<b>Période du 6 novembre au 12 novembre</b>																
lun 6 novembre	Carottes râpées BIO à la vinaigrette					X							X			
	Sauté de porc sauce dijonnaise	X				X							X			
	Emincé de pois sauce dijonnaise	X	X	X		X							X			
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Fromage frais	X														
	Compote pomme-banane															
mar 7 novembre	Potage légumes bio	X														
	Raviolis au tofu bio		X							X	X					
	Camembert	X														
	Fruit bio 1															
jeu 9 novembre	Radis et beurre	X														
	Quenelles de Brochet à la crème	X	X	X	X											
	Haricots verts bio aux parfums du jardin															
	Yaourt aromatisé	X														
	Cake pralin	X	X	X			X			X						
ven 10 novembre	Salade verte															
	Burger de Bœuf au jus	X	X			X				X						
	Choux-fleur BIO béchamel cheddar	X														
	Tomme noire	X														
	Mousse au chocolat au lait	X								X						

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 6 novembre au 12 novembre</b>																
<b>s/viandes</b>																
lun 6 novembre	Carottes râpées BIO à la vinaigrette					X							X			
	Emincé de pois sauce dijonnaise	X	X	X		X							X			
	Lentilles BIO cuisinés.															
	Fromage frais	X														
	Compote pomme-banane															
ven 10 novembre	Salade verte															
	Colin à l'ail et aux fines herbes	X			X											
	Choux-fleur BIO béchamel cheddar	X														
	Tomme noire	X														
	Mousse au chocolat au lait	X								X						