














Semaine du 11/12 au 17/12/2023

TARENTEISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	  Betteraves BIO vinaigrette nature	Chou fleur sauce cocktail		 Salade verte BIO vinaigrette du terroir	Crêpe au fromage
S VIANDE					
PLAT	Burger de veau au jus	  Macaronis semi complètes BIO carbonara 		 Steak de cabillaud crème	 Chili végétarien (riz créole BIO)
S VIANDE	<i>Pavé de colin napolitain</i>	<i>Macaronis BIO semi complètes à l'italienne</i>			
GARNITURE	   Purée de pommes de terre BIO	(plat complet)		Potiron BIO béchamel	(plat complet)
LAITAGE	Camembert	Fromage blanc aromatisé		Smoothies BIO à la mangue & vanille	Fraidou
DESSERT	Compote pomme coing	Fruit de saison BIO		Biscuits galettes au beurre BIO	Fruit de saison



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 11 décembre au 17 décembre																
lun 11 décembre	Betteraves bio															
	Burger de veau au jus	X	X	X		X				X						
	Ecrasé de pomme de terre	X														
	Camembert	X														
	Compote pommes coing sans sucre															
mar 12 décembre	Chou-fleur sauce cocktail	X		X		X					X		X			
	Macaroni bio à la carbonara	X	X	X		X					X					
	Macaronnis Bio à l'italienne		X			X					X					
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Fruit bio 1															
jeu 14 décembre	Salade verte BIO															
	Steak haché de cabillaud sauce crème	X	X	X	X											
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Smoothie mangue vanille maison	X														
	Galette au beurre bio	X	X	X												
ven 15 décembre	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Chili végétarien aux pois		X													
	Fraidou	X														
	Fruit de saison 1															

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
Période du 11 décembre au 17 décembre																
lun 11 décembre	Betteraves bio															
	Pavé de colin napolitain		X		X											
	Ecrasé de pomme de terre	X														
	Camembert	X														
	Compote pommes coing sans sucre															
mar 12 décembre	Chou-fleur sauce cocktail	X		X		X					X		X			
	Macaronnis Bio à l'italienne		X			X					X					
	Fromage blanc aux fruits	X														
	Fruit bio 1															