














Semaine du 13/11 au 19/11/2023

TARENTEISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Concombres vinaigrette du terroir	  Taboulé à la semoule BIO		  Coleslaw BIO	Salade de betteraves BIO   vinaigrette moutarde ancienne
S VIANDE					
PLAT	Escalope de blé panée	Chicken wings		Boulettes d'agneau basquaise	  Façon Paëlla au poisson (riz BIO)
S VIANDE		<i>Steak de cabillaud citron</i>		<i>Bâtonnets végétariens fraîcheur</i>	
GARNITURE	Brocolis saveur soleil	 Potiron BIO béchamel		   Mélange de céréales BIO	(plat complet)
LAITAGE	  Yaourt BIO sur lit de fruits	Petit moulé ail et fines herbes		Fromage blanc nature	Coulommiers
DESSERT	   Quatre quarts BIO à la vanille	  Fruit de saison BIO		Compote pomme pêche	  Fruit de saison BIO



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 13 novembre au 19 novembre																
lun 13 novembre	Concombre															
	Escalope de blé panée		X	X												
	Brocolis aux saveurs du midi															
	Yaourt aux fruits bio	X														
	Quatre quart BIO vanille		X	X												
mar 14 novembre	Taboulé a la semoule bio		X													
	Chicken wings															
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Petit moulé ail et fine herbes	X														
	Fruit bio 1															
jeu 16 novembre	Salade coleslaw bio			X										X		
	aux boulettes d'agneau basquaise		X			X				X						
	Mélange 4 céréales Bio		X							X						
	Fromage blanc et sucre	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															
ven 17 novembre	Betteraves bio															
	Paëlla au poisson				X	X		X	X							
	Coulommiers	X														
	Fruit bio 1															

Période du 13 novembre au 19 novembre		s/viandes														
mar 14 novembre	Taboulé a la semoule bio		X													
	Steak de colin sauce citron	X			X											
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Petit moulé ail et fine herbes	X														
	Fruit bio 1															
jeu 16 novembre	Salade coleslaw bio			X										X		
	Stick végétarien enrobante fraîcheur	X	X	X												
	Mélange 4 céréales Bio		X							X						
	Fromage blanc et sucre	X														
	Coupelle de compote pomme-pêche															