






























TARENNAISE

Semaine du 22/01 au 28/01/2024

	LUNDI 22-janv	MARDI 23-janv	MERCREDI	JEUDI 25-janv	VENDREDI 26-janv
ENTREE	   Coleslaw BIO	   Céleri BIO mayonnaise		Endives vinaigrette nature	 Salade verte BIO vinaigrette orientale
S VIANDE					
PLAT	 Sauté de porc sauce Amérique	   Pennes BIO semi complètes sauce fromagère		Calamars à la romaine	   Couscous BIO merguez
S VIANDE	  <i>Emincé de pois sauce Amérique</i>				   <i>Semoule et légumes couscous BIO</i>
GARNITURE	Frites	(plat complet)		 Haricots verts BIO persillés	(plat complet)
LAITAGE	Petit suisse aromatisé	Petit moulé aux noix		Fromage blanc aromatisé	Yaourt nature
DESSERT	  Compote de pomme myrtille BIO	  Fruit de saison BIO		   Façon brownie BIO au chocolat	Fruit de saison

 Label Rouge
  Race à Viande
  Produits Locaux

 Innovation culinaire
  Viande française



# LISTE DES ALLERGÈNES

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 22 janvier au 28 janvier</b>																
lun 22 janvier	Salade coleslaw bio			X									X			
	Sauté de porc STD sauce Amérique										X					
	Emincé de pois sauce Amérique		X	X							X					
	Frites au four															
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Compote fruit bio															

mar 23 janvier	Céleri BIO rémoulade Bio			X							X		X		
	Penne sauce fromagère	X	X												
	Petit moulé saveur aux noix	X					X								
	Fruit bio 1														

jeu 25 janvier	Perle du Nord														
	Calamar à la romaine		X						X						
	Haricots verts bio persillés														
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Brownies BIO	X	X	X						X					

ven 26 janvier	Salade verte BIO														
	Couscous merguez	X	X								X		X		
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin	
<b>Période du 22 janvier au 28 janvier</b>																
lun 22 janvier	Salade coleslaw bio			X									X			
	Emincé de pois sauce Amérique		X	X							X					
	Frites au four															
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X														
	Compote fruit bio															

ven 26 janvier	Salade verte BIO														
	Semoule façon couscous BIO		X												
	Yaourt nature et sucre	X													
	Fruit de saison 1														