













Semaine du 28/02 au 04/03/2022

TARENTEISE

	LUNDI	MARDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Salade de lentilles vinaigrette terroir	Salade d'endives vinaigrette pomme		   Coleslaw BIO	Salade de mâche
S VIANDE					
PLAT	Bœuf au jus	   Macaronis BIO et sa base hindou		Sauté de poulet aux oignons	Pavé de colin épinard patate douce
S VIANDE	<i>Pavé du fromager</i>			<i>Nuggets de blé base enrobante</i>	
GARNITURE	 Brocolis BIO saveur soleil	(plat complet)		   Semoule BIO	Courgettes béchamel
FROMAGE	Petit suisse aromatisé	Montboissier		  Carré frais BIO	Faisselle nature
DESSERT	Pain d'épices	Compote pommes pêches		Flan vanille	   Pudding au lait BIO



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux



Fabriqué 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 février au 6 mars		MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE													
lun 28 février	Salade de lentilles					X							X		
	Bœuf sauté au jus	X				X					X		X		
	Brocolis bio aux saveurs du midi														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Pain d'épices		X												
mar 1 mars	Perle du Nord vinaigrette														
	Macaronis BIO et base hindou		X								X		X		
	montboissier	X													
	Coupelle de compote pomme-pêche														
jeu 3 mars	Salade coleslaw bio			X									X		
	Poulet sauté aux oignons	X				X				X					
	Semoule bio		X												
	Carré Frais Bio	X													
	Gélifié vanille	X													
ven 4 mars	Salade de mâche														
	Pavé de colin pommes de terre douce et épinards	X	X		X										
	Courgettes en béchamel	X	X												
	Faisselle et sucre	X													
	Pudding	X	X	X											

Date	Plat	Lait	Blé / Gluten	Oeuf	Poisson	Sulfites	Fruits à coques	Crustacés	Mollusques	Soja	Céleri	Arachides	Moutarde	Sésame	Lupin
Période du 28 février au 6 mars		s/viandes MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE													
lun 28 février	Salade de lentilles					X							X		
	Pavé du fromager	X	X	X											
	Brocolis bio aux saveurs du midi														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Pain d'épices		X												
jeu 3 mars	Salade coleslaw bio			X									X		
	Nuggets de blé au fromage blanc curry	X	X	X		X							X		
	Semoule bio		X												
	Carré Frais Bio	X													
	Gélifié vanille	X													