



TARENTEISE

Semaine du 31/01 au 04/02/2022



	LUNDI	MARDI <i>MENU VEGETARIEN</i>	MERCREDI	JEUDI <i>NOUVEL AN CHINOIS</i>	VENDREDI
--	-------	---------------------------------	----------	-----------------------------------	----------

ENTREE	Chou rouge BIO vinaigrette	Salade de coquillettes BIO brunoise yaourt		<b>Salade asiatique</b> 	Crêpe au fromage
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc sauce tomate	Escalope de blé		<b>Sauté de poulet sauce caramel</b> 	Colin pané
S VIANDE	<i>Boulettes soja tomates basilic</i>			<b>Médailon de merlu sauce aigre douce</b>	
GARNITURE	Flageolets	Carottes BIO braisées		<b>Riz cantonnais (s/viande)</b>	Potiron BIO béchamel
FROMAGE	Saint Paulin	Yaourt nature BIO		<b>Yaourt aromatisé</b>	Fondu président
DESSERT	Crêpe nature sucrée	Fruit de saison		<b>Cake BIO maison à la noix de coco</b> 	Fruit de saison



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

# 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 31 janvier au 6 février</b>																
lun 31 janvier	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Sauté de porc à la tomate															
	Boulette de soja tomate basilic									X						
	Flageolets au jus	X									X		X			
	Saint Paulin	X														
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X												
mar 1 février	Salade de coquillettes Bio base brunoise au yaourt	X	X	X		X					X		X			
	Escalope de blé panée		X	X												
	Carottes bio braisées	X									X		X			
	Yaourt nature BIO	X														
	Fruit de saison															
jeu 3 février	Salade nouvel an chinois		X			X				X			X			
	Poulet sauté au caramel	X				X				X						
	Riz cantonais sans viande															
	Yaourt aromatisé	X														
	Cake à la noix de coco maison	X	X	X												
ven 4 février	Crêpe au fromage	X	X	X												
	Colin pané		X		X											
	Potiron bio béchamel	X	X													
	Fromage fondu Président	X														
	Fruit de saison															

## Période du 31 janvier au 6 février

s/viandes

lun 31 janvier	Chou rouge râpé bio vinaigrette															
	Boulette de soja tomate basilic									X						
	Flageolets au jus	X									X		X			
	Saint Paulin	X														
	Crêpe moelleuse sucrée	X	X	X												
jeu 3 février	Salade nouvel an chinois		X			X				X			X			
	Médaille merlu sauce aigre douce	X	X		X	X				X			X			
	Riz cantonais sans viande															
	Yaourt aromatisé	X														
	Cake à la noix de coco maison	X	X	X												