














TARENNAISE

Semaine du 04/10 au 08/10/2020

	LUNDI	MARDI <i>Menu végétarien</i>	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
ENTREE	Chou blanc râpé sauce enrobante	   Salade de pommes de terre BIO des alpages		Terrine de légumes	Salade de mâches vinaigrette
S VIANDE					
PLAT	Sauté de porc sauce blanquette	  Quenelles nature sauce tomate		Burger de bœuf sauce grand-mère	Aiguillettes de colin meunière
S VIANDE	Médailon de merlu dieppois			<i>Cubes de saumon sauce crème</i>	
GARNITURE	   Coquillettes BIO	 Haricots verts BIO		   Lentilles BIO	   Purée de carottes BIO
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Fromage fondu		Fromy	Fromage blanc aromatisé
DESSERT	Compote de pommes	Fruit de saison		Fruit de saison	   Cake BIO maison aux brisures de daim



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



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
Période du 4 octobre au 10 octobre		MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE													
lun 4 octobre	Râpé chou blanc sauce enrobante échalote	X		X		X							X		
	Blanquette de porc	X				X									
	Médaille de merlu sauce dieppoise	X			X	X		X	X						
	Coquillettes bio		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Compote de pommes														
	Pain 400 g		X												
mar 5 octobre	Salade des Alpes	X	X	X		X							X		
	Quenelles nature sauce pizza		X	X											
	Haricots verts bio														
	Fromage fondu Président	X													
	Fruit de saison														
	Pain 400 g		X												
jeu 7 octobre	Terrine de légumes agrémentée de mayonnaise	X	X	X		X					X		X		
	Burger de Boeuf sauce grand mère	X	X			X				X					
	Lentilles BIO cuisinés.														
	Croc lait	X													
	Fruit de saison														
	Pain 400 g		X												
ven 8 octobre	Salade de mâche														
	Aiguillette de colin meunière	X	X	X	X										
	Ecrasé de pommes de terre BIO et carottes BIO	X													
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake BIO aux brisures de daim	X	X	X			X			X					
	Pain 400 g		X												