




















Semaine du 22/11 au 26/11/2021

TARENTEISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
--	-------	-------	----------	---------------------------------	----------

ENTREE	Macédoine mayonnaise	Mâche et betterave		   Salade coleslaw BIO	   Salade de pommes de terre BIO à la catalane
S VIANDE					
PLAT	Jambon blanc	Colin poêlé & citron		  Haricots rouges BIO & Riz BIO façon chili végétarien	Sauté de poulet au jus
S VIANDE	<i>Pavé du fromager</i>				<i>Omelette</i>
GARNITURE	   Coquillettes BIO	Fondue de poireaux à la béchamel		(plat complet)	 Haricots verts BIO
FROMAGE	Petit moulé ail & fines herbes	Fromage blanc aux fruits		Croc Lait	Petit suisse aromatisé
DESSERT	  Fruit de saison BIO	   Cake BIO framboise spéculoos		Compote de pomme	Fruit de saison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



Plats Maison



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 22 novembre au 28 novembre																
lun 22 novembre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X							X			
	Jambon de Paris															
	Pavé du fromager	X	X	X												
	Coquillettes bio		X													
	Tartare ail et fines herbes	X														
	Fruit bio 1															

mar 23 novembre	Salade de mâche et betteraves														
	Colin poêlé et citron	X	X		X										
	Emincé de poireau béchamel	X	X												
	Fromage blanc aux fruits	X													
	Cake framboise spéculoos	X	X	X											

jeu 25 novembre	Salade coleslaw bio			X									X		
	Hari. rouge BIOchili et riz BIO										X		X		
	Croc lait	X													
	Compote de pommes														

ven 26 novembre	Salade parmentière bio à la catalane					X							X		
	Poulet sauté au jus	X				X				X	X		X		
	Haricots verts bio														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Fruit de saison														

Période du 22 novembre au 28 novembre		S/Viande													
lun 22 novembre	Macédoine, agrémentée de mayonnaise			X		X								X	
	Pavé du fromager	X	X	X											
	Coquillettes bio		X												
	Tartare ail et fines herbes	X													
	Fruit bio 1														
ven 26 novembre	Salade parmentière bio à la catalane					X							X		
	Omelette	X		X											
	Haricots verts bio														
	Fromage blanc aux fruits 50Gr	X													
	Fruit de saison														