

























Semaine du 27/09 au 01/10/2021

TARENNAISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	 Macédoine BIO mayonnaise	  Tomates BIO vinaigrette		 Concombre BIO vinaigrette	Crêpe au fromage
S VIANDE					
PLAT	   Macaronis BIO à la bolognaise	Steak de colin sauce bourride		Stick végété	Sauté de poulet au jus
S VIANDE	   <i>Macaronis BIO méditerranéen</i>				<i>Galette de blé lentilles corail indienne</i>
GARNITURE	(plat complet)	   Semoule BIO		   Poêlée de légumes BIO	Epinards à la crème
FROMAGE	Yaourt aromatisé	Pavé demi sel		Fromage blanc nature & sucre	 Cantal
DESSERT	  Fruit de saison BIO	Flan chocolat		   Quatre Quart BIO au miel maison	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
Période du 27 septembre au 3 octobre		MAIRIE DE TARENTEISE - RESTAURANT SCOLAIRE TARENTEISE													
lun 27 septembre	Macédoine bio et mayonnaise bio			X									X		
	Bolognaise au boeuf														
	Macaroni bio		X												
	Yaourt aromatisé	X													
	Fruit bio 1														
	Pain 400 g		X												
mar 28 septembre	Salade de tomates bio														
	Steak de colin sauce bourride	X			X	X					X				
	Semoule bio		X												
	Pavé demi sel	X													
	Gélifié vanille	X													
	Pain 400 g		X												
jeu 30 septembre	Concombre bio vinaigrette														
	Stick végétarien		X	X											
	Poêlée de légumes bio														
	Fromage blanc et sucre	X													
	Quatre quart au miel		X	X											
	Pain 400 g		X												
ven 1 octobre	Crêpe au fromage	X	X	X											
	Poulet sauté au jus	X				X				X	X		X		
	Epinards hachés à la crème	X													
	Cantal	X													
	Fruit de saison														
	Pain 400 g		X												