





















Semaine du 29/11 au 03/12/2021

TARENTEISE

	LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI <i>Menu végétarien</i>	VENDREDI
ENTREE	Salade mexicaine	   Salade de coquillettes BIO au pesto		Betteraves vinaigrette	Carottes râpées vinaigrette
S VIANDE					
PLAT	Choucroute	Burger de bœuf au jus		   Semoule BIO façon couscous	  Quenelles de brochet curry
S VIANDE	<i>Brandade de morue</i>	<i>Galette italienne</i>			
GARNITURE	(plat complet)	Jardinière de légumes		(plat complet)	   Potiron BIO béchamel
FROMAGE	Fromage frais au sel de Guérande	Petit suisse aromatisé		Petit Louis	Yaourt nature & sucre
DESSERT	Compote pomme abricot	  Fruit de saison BIO		  Fruit de saison BIO	   Gâteau BIO Oreo maison



Produit issu de l'Agriculture Biologique



Label Rouge



Race à Viande



Produits Locaux (sous réserve d'approvisionnement)



Plats Fabriqués sur la cuisine



Innovation culinaire



Viande française

TOUTES LES VIANDES SONT CERTIFIEES OU LABELISEES OU RACE A VIANDE

ORIGINE France

