






FR 04-111-002 CE


# ARS Traiteur

## Menu de la semaine 35, 36, 37, 38 et 39

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 35</b> Du 29 août au 2 septembre			Salade verte et croutons Cordon bleu Pommes paysannes Yaourt nature Crêpe au chocolat	Salade verte surimi Filet meunière citronné Polenta crémeuse Petit suisse sucré Fruit
<b>Semaine 36</b> Du 5 septembre au 9 septembre	Salade piémontaise Haut de cuisse de poulet Haricots verts et haricots beurres Fromage Compote	 Concombre et tomates Tarte aux 3 fromages Ratatouille Fruits	Taboulé Sauté de porc au curry Carottes persillées Fromage Yaourt aux fruits	Salade de tomates Blanquette de poisson Riz de Camargue Fromage Purée de fruits
<b>Semaine 37</b> Du 12 septembre au 16 septembre	Mousse de foie Sauté de volaille Tagliatelles Emmental râpé Fruit	Carottes râpées Pilon de poulet Pommes sarladaises Fromage Crème caramel	 <b>Salade surimi et ananas</b> <b>Colombo de poulet</b> <b>Riz créole</b> <b>Tarte noix de coco</b>	Salade crudités Parmentier de poisson Yaourt aux fruits Biscuit



 Produits Bio

 Produits entrant dans la loi Egalim

Menus non contractuels

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes, pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter

Menus validés par Manon PICCHI – Diététicienne diplômée d'état























N° ADELI 049500499




FR 04-111-002 CE

# ARS Traiteur

## Menu de la semaine 35, 36, 37, 38 et 39

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 38</b> Du 19 septembre au 23 septembre	 Concombres  Tortillas de pommes de terre  Poêlée de légumes  Fromage Crème vanille	 Macédoine Cordon bleu Pomme noisette Petit suisse sucré Fruit 	Terrine de campagne Lasagne Pur boeuf  Yaourt nature Fruit 	 Tomates mozzarella Filet de lieu au citron Semoule Fromage  Liégeois vanille
<b>Semaine 39</b> Du 26 septembre au 30 septembre	 Mousse de fromage Escalope viennoise Cougettes sautées  Crème dessert chocolat Biscuit 	 Salade de pois chiches Steak végétal  Ratatouille  Petit suisse nature  Purée de fruits	 Carottes râpées Steak haché Pommes noisette Fromage  Beignet au chocolat	 Salade de tomates Gratin de poisson  Ebly Fromage  Compote



 Produits Bio

 Produits entrant dans la loi Egalim

Menus non contractuels

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes, pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter

Menus validés par Manon PICCHI – Diététicienne diplômée d'état

N° ADELI 049500499