





FR 04-111-002 CE


ARS Traiteur

Menu de la semaine 36, 37, 38, 39

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 36 Du 4 septembre au 8 septembre	Concombre Cordon bleu Pommes paysannes Fromage Beignet à la pomme	Salade de pommes de terre Omelette nature Courgettes sautées Ile flottante Biscuit	Pâté en croute Rôti de bœuf Petits pois et carottes Fromage Crème dessert	Salade verte surimi Filet de colin sauce agrumes Semoule Petit suisse sucré Fruit
Semaine 37 Du 11 septembre au 15 septembre	Salade piémontaise Pilons de poulet Gratin de courgettes Fromage Compote	Salade haricots verts Tarte aux 3 fromages Ratatouille Fruits	Taboulé Rôti de volaille Carottes persillées Fromage Yaourt aux fruits Villeneuve 04 	Concombre Blanquette de poisson Riz de Camargue Fromage Purée de fruits



 Produits Bio

 Produits entrant dans la loi Egalim

Les menus pourront être modifiés suivant l'approvisionnement de nos fournisseurs et la lutte contre le gaspillage alimentaire

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

Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

Poisson MSC




Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – L'Ecrin des Alpes Sisteron – Le Terroir des Alpilles Manosque – Gaec de Fontreynière Mane – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire




FR 04-111-002 CE


ARS Traiteur

Menu de la semaine 36, 37, 38, 39

	Lundi	Mardi	Jeudi 21 Menu Méditerranéen	Vendredi
Semaine 38 Du 18 septembre au 22 septembre	Rosette Rôti de porc Petits pois et carottes Fromage Purée de fruits	Tomates féta basilic Chili con carne Riz de Camargue Yaourt à la confiture Villeneuve 04  Biscuit	 Terrine du soleil Tortellinis ricotta épinard Emmental râpé Clafoutis aux cerises	Salade fromagère Gratin de poisson Semoule Yaourt vanille Biscuit
Semaine 39 Du 25 septembre au 29 septembre	 Concombres Tortillas de pommes de terre Poêlée de légumes Fromage Compote	Salade de riz Cordon bleu Julienne de légumes Fromage Crème dessert	Salade vert surimi Lasagne Pur boeuf Fromage Purée de fruits	Tomates mozzarella Filet de lieu au citron Cœur de blé Fromage Liégeois vanille



 Produits Bio

 Produits entrant dans la loi Egalim

Les menus pourront être modifiés suivant l'approvisionnement de nos fournisseurs et la lutte contre le gaspillage alimentaire

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

Origines des viandes
 Viande bovine, porcine et volaille : origine France

Poisson MSC

Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – L'Ecrin des Alpes Sisteron – Le Terroir des Alpilles Manosque – Gaec de Fontreynière Mane – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire