






FR 04-111-002 CE


# ARS Traiteur

## Menu des semaine 2, 3, 4, 5



	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
<b>Semaine 2</b> Du 8 au 12 janvier	Salade piémontaise Rôti de volaille sauce poivrons Haricots verts persillés Fromage Galette des rois	 Salade de petit épeautre Galette végétale Poêlée de légumes Fromage Fruit	Taboulé Cordon bleu Poêlée de légumes Fromage Crème dessert	Carottes râpées Dos de colin sauce tomate Pommes paysannes Fromage Purée de fruits
<b>Semaine 3</b> Du 15 au 19 janvier	Cake saumon épinards Rôti de porc Petits pois et carottes Fromage à la coupe Fruits	Salade mimosa Spaghetti Sauce bolognaise Fromage Flan caramel	 Macédoine Chili sin carne Riz de Camargue Petit suisse Compote	Terrine de campagne Filet de colin au citron Gratin de bocolis Fromage Gâteau de semoule

 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 des semaine 2, 3, 4, 5

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 4 Du 22 au 26 janvier	 Carottes râpées Tortillas de pommes de terre Poêlée de légumes méridionale Fromage à la coupe Purée de fruits	Salade de pâtes Escalope viennoise Gratin de brocolis Fromage Mousse au citron	Terrine de campagne Spaghettis Sauce bolognaise Fromage Fruit	Duo de haricots en salade Dos de colin sauce au curcuma Pommes vapeur Fromage Yaourt aux fruits Villeneuve 04 
Semaine 5 Du 29 janvier au 2 février	Pâté en croûte Rôti de volaille Gratin de chou-fleur Fromage Flan vanille	 Cake carotte cumin Tortellini ricotta épinards Fromage Marbré chocolat	Macédoine Crêpe jambon emmental Jardinière de légumes Fromage Mousse au chocolat	Carottes râpées Filet de poissons sauce provençale Riz de Camargue Fruit

 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'Ecran 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