



ARS Traiteur



Menu des semaines 23 à 25

FR-04-111-002 CE

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 5	Vendredi 6
semaine 23 Du 3 juin au 9 juin	Mousse de foie	Salade de lentilles	Coleslaw	Salade de riz
	Sauté de volaille aux champignons	Falafels	Porc à la crème de moutarde	Filet de poisson meunière
	Cœur de blé	Epinards à la crème	Boulgour	Carottes persillées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Fruit	Riz au lait	Flan vanille	Salade de fruits
	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
semaine 24 Du 10 juin au 16 juin	Crêpe emmental	Chou rouge	Salade verte	Cake carotte cumin
	Sauté de porc	Lasagnes pur bœuf	Hachis parmentier végétarien	Filet de poisson sauce curcuma
	Purée de carottes	Petit suisse sucré	Fromage à la coupe	Haricots verts et haricots beurres
	Fromage	Fruit	Fruit	Fromage
	Mousse chocolat	Fruit	Fruit	Gâteau de semoule
	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
semaine 25 Du 17 juin au 23 juin	Salade de tomates	Acras de morue	Salade mimosa	Salade de lentilles
	Chili sin carne	Poulet Antillais	Sauté de porc aux champignons	Filet de poisson
	Fromage	Purée de patates douces	Pâtes	Ratatouille
	Fruit	Fromage	Fromage	Yaourt nature Villeneuve 04
	Fruit	Tarte noix de coco	Compote	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 – Charcuterie de Thoard – 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