



ARS Traiteur



Menu des semaines 40 à 42

FR-04-111-002 CE

	Lundi 29	Mardi 30	Jeudi 2	Vendredi 3
semaine 40 Du 29 septembre au 5 octobre	Betteraves	Carottes rapées	Chou-fleur en salade	Pizza
	Blanquette de volaille	Tarte au fromage de chèvre	Paupiette de veau	Dos de colin sauce au curcuma
	Pâtes Bio	Poêlée de légumes	Boulgour Bio	Haricots verts Bio
	Fromage	Fromage	Yaourt nature	Fromage
	Fruit Bio	Riz au lait	Fruit Bio	Crème dessert
semaine 41 Du 6 octobre au 12 octobre	Lundi 6	Mardi 7	Jeudi 9	Vendredi 10
	Carottes & betteraves rapées	Feuilleté au comté		Betteraves
	Pâtes Bio sauce carbonara	Rôti de porc au jus	Dahl de lentilles	Couscous de la mer
		Brocolis Bio	Riz	
	Petit suisse nature	Fromage	Fromage Bio	Fromage Bio
	Compote	Fruit Bio	Crème dessert	Yaourt aux fruits Villeneuve 04



	Menu Nord Pas De Calais	Menu Bretagne	Menu Périgord	Menu Rhône Alpes
semaine 42 Du 13 octobre au 19 octobre	Lundi 13	Mardi 14	Jeudi 16	Vendredi 17
	Chicon vinaigrette	Crêpe emmental	Salade, tomates et jambon cru	Feuilleté au fromage
	Carbonade flamande	Cotriade bretonne	Sauté de canard aux champignons	Quenelle de volaille sauce tomate & olives
	Pommes noisette		Tagliatelles	Poêlée de légumes
	Fromage blanc bio	Fromage	Fromage Bio	Fromage
	Gaufre de Bruxelles	Crème caramel	Tarte aux pommes	Fruit Bio

Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

Poisson MSC

Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – Charcuterie de Thoard – Le Terroir des Alpilles Manosque – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire – Saveurs des truques – Mademoiselle de Provence

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 **une diététicienne diplômée d'état – service nutrition d'AGAP'PRO**



ARS Traiteur



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 **une diététicienne diplômée d'état – service nutrition d'AGAP'PRO**

Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

Poisson MSC

Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – Charcuterie de Thoard – Le Terroir des Alpilles Manosque – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire – Saveurs des truques – Mademoiselle de Provence