



ARS Traiteur



Menu des semaines 45 à 47

FR-04-111-002 CE

	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
semaine 45 Du 3 novembre au 9 novembre	Céleri rémoulade	Salade de blé au curry	Betteraves	Feuilleté au comté
	Dahl de lentilles	Escalope viennoise	Paupiette de veau	Poisson meunière
	Riz	Carottes persillées	Pâtes Bio	Poêlée de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Yaourt aux fruits mixés Bio	Fruit Bio	Purée de fruits	Fruit Bio
	Lundi 10	Mardi 11	Jeudi 13	Vendredi 14
semaine 46 Du 10 novembre au 16 novembre	Salade de lentilles		Macédoine	Betteraves
	cordon bleu		Tortillas de pommes de terre	Blanquette de poisson
	Carottes braisées Bio		Haricots verts Bio	Pomme de terre vapeur
	Fromage		Fromage	Fromage
	Fruit Bio		Fruit Bio	Yaourt aux fruits Villeneuve 04
	Lundi 17	Mardi 18	Jeudi 20	Vendredi 21
semaine 47 Du 17 novembre au 23 novembre	Carottes rapées	Feuilleté au comté	Betteraves	Chou-fleur en salade
	Sauté de porc aux champignons	Poisson meunière	Pâtes bolognaise végétarienne Bio	Couscous de la mer
	Pâtes Bio	Petit pois & carottes		
	Fromage	Fromage Bio	Fromage Bio	Fromage
	Fruit Bio	Flan caramel	Purée de fruits	Fruit Bio

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