



ARS Traiteur



Menu des semaines 48 à 51

	Lundi 24	Mardi 25	Jeudi 27	Vendredi 28
semaine 48 Du 24 novembre au 30 novembre	Taboulé	salade de haricots verts	Carottes rapées	Salade de riz
	Steak haché	ortellini ricotta épinards	Aiguillettes de poulet sauce brune	Filet de poisson sauce curcuma
	Carottes braisées Bio		Pâtes Bio	Brocolis Bio
	Fromage	Fromage Bio	Fromage	Fromage
	Fruit Bio	Crème dessert caramel	Fruit Bio	Fromage blanc aux fruits
	Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
semaine 49 Du 1er décembre au 14 décembre	Chou-fleur en salade	Salade de blé au curry	Macédoine	Feuilleté au comté
	Pâtes Bio sauce bolognaise	Blanquette de volaille	Dahl de lentilles	Curry de poisson et moules
		Haricots beurre	Riz	Purée de carottes
	Fromage	Fromage	Fromage Bio	Fromage
	Purée de fruits	Fruit Bio	Liégeois chocolat	Fruit Bio
	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
semaine 50 Du 8 décembre au 14 décembre	Salade de lentilles	Croisillon Dubarry	Carottes rapées	Salade de riz
	Escalope viennoise	oillies de pommes de terre	Roti de volaille sauce poivrons	Poisson meunière
	Carottes braisées Bio	Julienne de légumes	Semoule	Poêlée de légumes méridionale
	Fromage	Fromage Bio	Fromage	Fromage Bio
	Fruit Bio	Crème dessert	Fruit Bio	Yaourt aux fruits Villeneuve 04
	Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
semaine 51 Du 15 décembre au 21 décembre	Terrine de légumes	Macédoine	Mousse de foie	Salade de Boulgour Bio
	Blanquette de volaille	Dahl de lentilles	Civet de cerf façon Grand Veneur	Filet de merlu citron et curcuma
	Pâtes Bio	Riz	Pommes rösti	Haricots verts Bio
	Fromage	Fromage Bio	Bûchette de Noël	Fromage
	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés	Clémentine	Crème dessert



2025

semaine 51
Du 15 décembre au 21 décembre

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