



ARS Traiteur



Menu des semaines 10 à 11

	 Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
semaine 10 Du 2 mars au 8 mars	Feuilleté au fromage	Betteraves	Potage	Salade de riz
	Sauté de volaille aux champignons	Tortellini ricotta épinards	Saucisse fumée	Filet de poisson citronné
	Brocolis Bio		Lentilles paysannes	Poêlée de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt nature Villeneuve 04
	Crème dessert	Fruit Bio	Fruit Bio	 Confiture
	 Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
semaine 11 Du 9 mars au 15 mars	Terrine de campagne	 Salade verte & maïs Tartiflette Petit suisse nature Entremet miel et orange	Potage	Betteraves
	Paupiette de veau		Tortillas de pommes de terre	Couscous de la mer
	Pâtes		Haricots verts et haricots beurres	
	Fromage		Fromage	Fromage
	Fruit Bio		Fruit Bio	Flan chocolat

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