



ARS Traiteur



Menu des semaines 12 à 15

semaine 12 Du 16 mars au 22 mars	Lundi 16	 Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
	Salade d'avocats au surimi	Salade de pomme de terre	Carottes & betteraves rapées	Samoussa aux légumes
	cordon bleu	Tarte au fromage de chèvre	Chipolatas	Poisson pané
	Petit pois	Epinards à la crème	Pommes sautées	Carottes persillées
	Fromage Bio	Petit suisse nature	Fromage	Fromage Bio
semaine 13 Du 23 mars au 29 mars	Gâteau de semoule	Fruit Bio	Compote Bio	Salade de fruits
	 Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
	Carottes rapées	Jambon cuit	Samoussa aux légumes	Salade verte
	Dahl de lentilles corail	Pilons de poulet	Jambonneau	Paella
	Riz	Petit pois & carottes	Mijoté de flageolets	
semaine 14 Du 30 mars au 5 avril	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse aux fruits
	Yaourt aux fruits mixés Bio	Fruit Bio	Fruit Bio	Mousse chocolat
	Lundi 30	Mardi 31	 Jeudi 2	Vendredi 3
	Charcuterie	Taboulé	Tarte au fromage	Carottes rapées
	Chipolatas	Sauté de volaille aux champignons	Galette végétale	Poisson pané
semaine 15 Du 6 avril au 12 avril	Pommes rösti	Brocolis Bio	Epinards à la crème	Riz
	Fromage	Fromage	Petit suisse nature	Yaourt nature Villeneuve 04
	Fruit Bio	Crème dessert	Ananas au sirop	Miel
	Lundi 6	Menu de Pâques	 Jeudi 9	Vendredi 10
	Mousse de foie	Œuf mimosa	Samoussa aux légumes	Salade de pâtes
semaine 15 Du 6 avril au 12 avril	Sauté de bœuf aux oignons	Paupiette de veau aux champignons	Tortillas de pommes de terre	Blanquette de poisson
	Gratin de chou-fleur	Pâtes Bio	Carottes persillées	Haricots verts et haricots beurres
	Fromage	Marbré chocolat	Fromage Bio	Fromage
	Fruit Bio	Crème anglaise	Gâteau de semoule	Salade de fruits



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**