



# ARS Traiteur



FR-04-111-002 CE



Menu des semaines 36 à 39

## Repas froids

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
semaine 36 Du 2 septembre au 8 septembre	Terrine de campagne	Salade de pois chiches	Betteraves	Pizza
	Rôti de volaille	Tortillas de pommes de terre	Rôti de porc	Salade de lentilles au thon
	Courgettes poêlées		Salade de pâtes	
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tarte aux pommes	Fruit	Fromage blanc aux fruits	Fruit
	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
semaine 37 Du 9 septembre au 15 septembre	Cake carotte cumin	Salade de pomme de terre		Rosette
	Rôti de porc	Cuisse de poulet	Omelette	Grande salade de riz au thon
	Salade de haricots verts		Grande salade de pâtes	
	Fromage à la coupe	Yaourt au chocolat Villeneuve 04	Fromage	Fromage
	Fruit	Biscuit	Fromage blanc aux fruits	Fruit
	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
semaine 38 Du 16 septembre au 22 septembre	Salade de lentilles	Feuilleté au fromage	Pâté en croûte	Carottes rapées
	Tortillas de pommes de terre	Pilons de poulet	Rôti de bœuf	Jambon cuit
		Ratatouille	Courgettes poêlées	Salade de riz
	Crème dessert	Fromage à la coupe	Fromage	Petit suisse nature
	Biscuit	Fruit	Gâteau de semoule	Fruit
	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 26
semaine 39 Du 23 septembre au 29 septembre	Acras de morue	Salade de haricots verts	Taboulé	Salade de tomates
	Cuisse de poulet	Tarte au fromage	Rôti de porc	Salade de pommes de terre et filet de colin
	Riz Créole	Ratatouille	Carottes persillées	
	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse nature
	Tarte noix de coco	Compote	Yaourt aux fruits Villeneuve 04	Fruit



Produits BIO



Produits entrant dans la loi Egalim

### Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

### Poisson MSC

Nos principaux fournisseurs locaux : Giraud Viandes Sisteron – Charcuterie de Thoard – L'Ecrin des Alpes Sisteron – Le Terroir des Alpilles Manosque – Gaec de Fontreynière Mane – Ferme de la Tour Franke Villeneuve – Les Maraîchers Richaud St Michel L'Observatoire

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 **Manon PICCHI** – Diététicienne diplômée d'état