



ARS Traiteur



Menu des semaines 45 à 47

FR-04-111-002 CE

	Lundi 4	Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
semaine 45 Du 4 novembre au 10 novembre	Chou-fleur en salade	Salade de riz	Salade mimosa	Crêpe emmental
	Tortillas de pommes de terre	Cuisse de poulet	Hachis parmentier	Filet de poisson grillé aux herbes
	Haricots verts Bio	Petit pois & carottes		Carottes braisées Bio
	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse nature
	Fruit HVE	Compote Bio	Yaourt aux fruits Villeneuve 04	Fruit Bio
	Lundi 11	Mardi 12	Jeudi 14	Vendredi 15
semaine 46 Du 11 novembre au 17 novembre	Salade fromagère	Crêpe emmental	Salade de lentilles	Carottes & betteraves rapées
	Aiguillettes de poulet sauce brune	Couscous végétarien Bio	Paupiette de veau	Blanquette de poisson
	Pâtes Bio		Carottes braisées Bio	Riz
	Fromage	Yaourt nature Villeneuve 04	Fromage	Fromage
	Purée de fruits	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés	Fruit Bio
	Lundi 18	Mardi 19	Jeudi 21	Vendredi 22
Menu Savoyard semaine 47 Du 18 novembre au 24 novembre	Salade de mâche œuf et noix	Feuilleté au fromage	salade de haricots verts	Crêpe emmental
	Croziflette aux dès de volaille	Rôti de bœuf	Dahl de lentilles	Filet de poisson grillé aux herbes
	Fromage	Brocolis Bio	Riz Bio	Petit pois & carottes
	Tarte aux myrtilles	Fromage	Fromage à la coupe	Petit suisse nature
		Compote	Crème dessert vanille	Fruit Bio

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**