



ARS Traiteur



Menu des semaines 4 à 7

	Lundi 19	Mardi 20	Jeudi 22	Vendredi 23
semaine 4 Du 19 janvier au 25 janvier	Chou-fleur en salade	Betteraves	Potage	Carottes rapées
	cordons bleus	Tortillas de pommes de terre	Escaloppe de volaille au jus	Dos de colin sauce tomate
	Purée de pommes de terre	Haricots verts Bio	Bouillottes Bio	Riz
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage Bio
	Fruit Bio	Gâteau de semoule	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés
	Lundi 26	Mardi 27	Jeudi 29	Vendredi 30
semaine 5 Du 26 janvier au 1er février	salade de haricots verts	Samoussa aux légumes	Potage	Salade de Bouillottes Bio
	Pâtes Bio sauce bolognaise	Rôti de porc	Chili sin carne	Poisson meunière
		Petit pois & carottes	Riz	Poêlée de légumes
	Fromage Bio	Fromage	Fromage	Fromage
	Flan chocolat	Fruit Bio	Yaourt aux fruits Villeneuve 04	Fruit Bio
	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
semaine 6 Du 2 février au 8 février	Macédoine	Samoussa aux légumes	Potage	Carottes rapées
	Tortillas de pommes de terre	cordons bleus	Saucisse fumée	Dos de colin sauce au curcuma
	Haricots verts Bio	Petit pois & carottes	Lentilles paysannes	Bouillottes Bio
	Fromage	Fromage Bio	Fromage	Petit suisse nature
	Compote	Fruit Bio	Fruit Bio	Mousse chocolat
	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
semaine 7 Du 9 février au 15 février	Salade de riz	Salade verte & maïs	Potage	Pizza
	Boulette de bœuf	Saucisse de Toulouse	Couscous végétarien Bio	Poisson meunière
	Chou-fleur Bio	Lentilles paysannes		Tajine de légumes
	Fromage	Fromage	Petit suisse nature	Fromage
	Fruit Bio	Compote Bio	Crème dessert	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**