



ARS Traiteur



Menu des semaines 40 à 42

FR-04-111-002 CE

	Lundi 30	Mardi 1er	Jeudi 3	Vendredi 4
semaine 40 Du 30 septembre au 6 octobre	Salade fromagère	Tarte au fromage	Salade de lentilles	Carottes rapées
	Aiguillettes de poulet sauce brune	Couscous végétarien Bio	Paupiette de veau	Paella
	Pâtes Bio		Carottes braisées Bio	
	Fromage	Yaourt nature	Fromage	Fromage
	Purée de fruits	Fruit Bio	Yaourt aux fruits Villeneuve 04	Fruit Bio
	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
semaine 41 Du 7 octobre au 13 octobre	Salade niçoise	Feuilleté au fromage	salade de haricots verts	Crêpe emmental
	Pâtes Bio sauce carbonara	Rôti de bœuf	Dahl de lentilles	Filet de poisson grillé aux herbes
		Gratin de brocolis Bio	Riz Bio	Courgettes poêlées
	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse nature
	Fruit HVE	Compote	Crème dessert vanille	Fruit Bio
	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
semaine 42 Du 14 octobre au 20 octobre	Chou-fleur en salade	Salade de pâtes	Pâté en croûte	Taboulé
	Tortillas de pommes de terre	cordons bleus	Lasagnes pur bœuf	Poisson meunière
	Poêlée de légumes	Epinards		Haricots verts persillés
	Fromage Bio	Fromage	Fromage Bio	Fromage
	Yaourt au chocolat Villeneuve 04	Fruit Bio	Purée de fruits	Fruit Bio



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