



ARS Traiteur



Menu des semaines 4 à 6

FR-04-111-002 CE

	Lundi 20	Mardi 21	Jeudi 23	Vendredi 24
semaine 4 Du 20 janvier au 26 janvier	Chou-fleur en salade	Betteraves	Potage	Taboulé
	Tortillas de pommes de terre	Rôti de porc au jus	cordon bleu	Poisson meunière
	Haricots verts Bio	Boulgour Bio	Purée de pommes de terre	Poêlée de légumes
	Fromage	Fromage	Fromage	Yaourt aux fruits Villeneuve 04
	Purée de fruits	Fruit HVE	Fruit Bio	Biscuit
	Lundi 27	Mardi 28	Jeudi 30	Vendredi 31
semaine 5 Du 27 janvier au 2 février	Cake carotte cumin	Carottes rapées	salade de haricots verts	Terrine de campagne
	Rôti de volaille	Spaghetti bolognaise	Chili sin carne Bio	Blanquette de poisson
	Petit pois & carottes		Riz Bio	Tagliatelles
	Fromage	Fromage	Petit suisse nature	Fromage
	Fruit Bio	Flan caramel Bio	Compote	Fruit Bio
	Lundi 3	Mardi 4	Jeudi 6	Vendredi 7
semaine 6 Du 3 février au 9 février	Carottes rapées	Salade de pâtes	Terrine de campagne	Duo de haricots en salade
	Tortillas de pommes de terre	cordon bleu	Spaghetti bolognaise	Dos de colin sauce au curcuma
	Poêlée potatoes et légumes	Brocolis		Riz Bio
	Fromage à la coupe	Fromage	Fromage	Fromage
	Crêpe façon tatin	Fruit Bio	Fruit HVE	Purée de fruits



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

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