



# ARS Traiteur



FR-04-111-002 CE



Menu des semaines 36 à 39

semaine 36 Du 2 septembre au 8 septembre	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
	Crêpe emmental	Salade de po chiches	Betteraves	Pizza
	cordon bleu	Tortillas de pommes de terre	Rôti de porc au jus	Poisson meunière
	Courgettes poêlées	Haricots verts persillés	Pâtes	Carottes braisées
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
	Tarte aux pommes	Fruit	Fromage blanc aux fruits	Fruit
semaine 37 Du 9 septembre au 15 septembre	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
	Cake carotte cumin	Salade de pomme de terre	Macédoine	Rosette
	Sauté de porc aux olives	Cuisse de poulet	Tortellini ricotta épinards	Blanquette de poisson
	Haricots verts persillés	Petit pois & carottes		Riz de Camargue
	Fromage à la coupe	Yaourt au chocolat	Emmental rapé	Fromage
	Fruit	Biscuit	Fromage blanc aux fruits	Fruit
semaine 38 Du 16 septembre au 22 septembre	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
	Salade de lentilles	Feuilleté au fromage	Pâté en croûte	Carottes rapées
	Moussaka végétarienne	cordon bleu	Sauté de bœuf aux oignons	Dos de colin sauce tomate
	Crème dessert	Purée de carottes	Courgettes poêlées	Riz de Camargue
	Biscuit	Fromage à la coupe	Fromage	Petit suisse nature
	Fruit	Gâteau de semoule	Fruit	
semaine 39 Du 23 septembre au 29 septembre	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Jeudi 26
	Acras de morue	Salade de haricots verts	Taboulé	Salade de tomates
	Poulet Antillais	Tarte au fromage	Rôti de porc au jus	Poisson meunière
	Riz Créole	Ratatouille	Carottes persillées	Riz de Camargue
	Fromage	Fromage	Fromage	Petit suisse nature
	Tarte noix de coco	Compote	Yaourt aux fruits	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