



FR-04-111-002 CE

ARS Traiteur



Menu des semaines 36 à 39

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
semaine 36 Du 2 septembre au 8 septembre	Crêpe emmental	Salade de pc chiches	Betteraves	Pizza
	cordons bleus	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	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	Fromage	Riz de Camargue
	Fromage à la coupe	Yaourt au chocolat Villeneuve 04	Fromage blanc aux fruits	Fromage
	Fruit	Biscuit	Fruit	Fruit
semaine 38 Du 16 septembre au 22 septembre	Salade de lentilles	Feuilleté au fromage	Pâté en croûte	Carottes rapées
	Moussaka végétarienne	cordons bleus	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	Fruit	Gâteau de semoule	Fruit
semaine 39 Du 23 septembre au 29 septembre	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 Villeneuve 04	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 Fontfreyrière 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