FR-04-111-002 CE

ARS Traiteur

Menu des semaines 36 à 39

	Lundi 1er	Mardi 2	Jeudi 4	Vendredi 5
semaine 36 Du 1er septembre au 7 septembre	Carottes rapées	Salade de pâtes	Samoussa aux légumes	Pizza
	Steak haché	Chipolatas	Tortillas de pommes de terre	Marmitte du pêcheur
	Pommes rösti	Petit pois & carottes	Courgettes poêlées	Riz
	Fromage Bio	Fromage	Fromage	Petit suisse nature
	Beignet aux pommes	Fruit Bio	Crème dessert Bio	Fruit Bio

Menu vendanges

	Lundi 8	Mardi 9	Jeudi 11	Vendredi 12
semaine 37 Du 8 septembre au 14 septembre	Salade de Boulgour	**Pâté en croûte**	Salade de tomates	Betteraves
	cordon bleu	**Rôti de bœuf**	Œufs durs	Poisson meunière
	Courgettes poêlées	**Pommes rösti**	Pâtes aux légumes	Riz
	Petit suisse nature	**Fromage Bio**	Fromage	Fromage Bio
	Compote Bio	**Duo de raisins**	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés Bio
	Lundi 15	**Mardi 16**	**Jeudi 18**	**Vendredi 19**
semaine 38 Du 15 septembre au 21 septembre	Concombres et tomates	Salade de lentilles	Taboulé	Pizza
	Cuisse de poulet	Tortillas de pommes de terre	Steak haché	Dos de colin sauce aux agrumes
	Petit pois & carottes	Haricots verts persillés	Carotte braisées	Brocolis
	Fromage	Fromage Bio	Fromage	Fromage Bio
	Fruit Bio	Flan caramel	Fruit Bio	Crème dessert
	Lundi 22	**Mardi 23**	**Jeudi 25**	**Vendredi 26**
semaine 39 Du 22 septembre au 28 septembre	Samoussa aux légumes	Carottes rapées	Betteraves	Coleslaw
	Paupiette de veau	Rôti de porc au jus	Chili sin carne	Blanquette de poisson
	Brocolis Bio	Pâtes Bio	Riz	Purée de pommes de terre
	Fromage	Fromage Bio	Fromage Bio	Fromage
	Fruit Bio	Yaourt au chocolat	Fruit Bio	Fruit Bio

Ferme de la Tour de Franqui Villeneuve 04

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**

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