






ARS Traiteur



Menu des semaines 18 à 19

	Lundi 27	Mardi 28	 Jeudi 30	Vendredi 1er
semaine 18 Du 27 avril au 3 mai	Carottes & betteraves rapées	Salade de riz	Salade de pâtes Bio	Salade verte
	Saucisse grillée	cordon bleu	Nuggets de blé	Poisson pané
	Pommes sautées	Petit pois & carottes	Tajine de légumes	Pâtes aux légumes
	Fromage Bio	Fromage	Fromage	Fromage Bio
	Crème dessert	Fruit Bio	Fruit Bio	 Yaourt aux fruits Villeneuve 04
	Lundi 4	 Mardi 5	Jeudi 7	Vendredi 8
semaine 19 Du 4 mai au 10 mai	Pizza	Carottes rapées	Salade verte	Salade de pois chiches
	Aiguillettes de poulet sauce brune	Tortillas de pommes de terre	Sauté de volaille au curry	Filet de poisson citronné
	Courgettes poêlées	Haricots verts et haricots beurres	Pâtes Bio	Tajine de légumes
	Fromage	Petit suisse nature Bio	Fromage	Fromage Bio
	Fruit Bio	Mousse chocolat	Fruit Bio	Salade 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 **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