



ARS Traiteur



Menu des semaines 2 à 3



GALETTE DES ROIS

semaine 2
Du 5 janvier
au 11 janvier

semaine 3
Du 12 janvier
au 18 janvier

Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
Salade de lentilles	Feuilleté au comté	Potage	Carottes rapées
Paupiette de veau	cordon bleu	Couscous végétarien Bio	Blanquette de poisson
Carottes braisées Bio	Petit pois & carottes		Riz
Fromage	Fromage Bio	Yaourt nature Villeneuve 04	Fromage Bio
Galette frangipane	Fruit Bio	Fruit Bio	Yaourt aux fruits mixés
Lundi 12	Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
Duo de haricots en salade	Salade de blé au curry	Potage	Pizza
Dahl de lentilles	Steak haché	Rôti de porc au jus	Poisson meunière
Riz	Petit pois & carottes	Brocolis Bio	Tajine de légumes
Fromage Bio	Petit suisse nature	Fromage	Fromage
Fruit Bio	Compote Bio	Riz au lait	Fruit Bio

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

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