










ARS Traiteur



Menu des semaines 24 à 27

	Lundi 8	Mardi 9	 Jeudi 11	Vendredi 12
semaine 24 Du 8 juin au 14 juin	Œuf mayonnaise	Salade de riz	Tarte au fromage	Carottes & betteraves rapées
	Chipolatas	Pilons de poulet	Nuggets de blé	Paella
	Graines de couscous aux légumes	Courgettes poêlées	Carottes braisées	
	Petit suisse nature	 Yaourt nature Villeneuve 04	Fromage	Fromage
	Fruit Bio	Confiture	Crème dessert Bio	Fruit Bio
	 Lundi 15	Mardi 16	Jeudi 18	Vendredi 19
semaine 25 Du 15 juin au 21 juin	Samoussa aux légumes	Œuf mayonnaise	Salade verte	Salade de riz
	Couscous végétarien	Paupiette de veau	Sauté de porc aux champignons	Poisson pané
	Fromage	Pâtes Bio	Boullgour Bio	Gratin de courgettes
	Yaourt à la vanille Bio	Fromage	Petit suisse nature	Fromage Bio
	Fruit Bio	Fruit Bio	Fruit Bio	Compote
	Lundi 22	 Mardi 23	Jeudi 25	Vendredi 26
 semaine 26 Du 22 juin au 28 juin	Carottes & betteraves rapées	Salade de pâtes Bio	Acras de morue	Salade de Boullgour
	cordons bleus	Tortillas de pommes de terre	Poulet antillais	Filet de poisson citronné
	Frites	Carottes braisées	Riz	Ratatouille
	Fromage Bio	Fromage	Fromage Bio	Fromage
	 Yaourt aux fruits Villeneuve 04	Salade de fruits	Tarte noix de coco	Fruit Bio
	Lundi 29	Mardi 30	 Jeudi 2	Vendredi 3
semaine 27 Du 29 juin au 5 juillet	Pizza	Carottes rapées	Betteraves	Salade de pâtes
	Sauté de porc aux olives	Pâtes Bio sauce bolognaise	Gnocchi à la romana	Poisson pané
	Brocolis Bio			Tajine de légumes
	Fromage	Fromage	Petit suisse aux fruits	Fromage
	Mousse chocolat	Fruit Bio	Salade de fruits	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**