ARS Traiteur

Menu des semaines 45 à 47

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
semaine 45 Du 2 novembre au 8 novembre	Carottes & betteraves rapées	Samoussa aux légumes	Salade de riz	Salade verte
	Sauté de porc aux champignons	Tortillas de pommes de terre	Aiguillettes de poulet	Poisson pané
	Semoule	Salade verte	Gratin de brocolis	Purée de pommes de terre
	Fromage	'aourt nature illeneuve 04	Petit suisse nature Bio	Fromage
	Fruit Bio	Confiture	Crème dessert	Fruit Bio
	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
semaine 46 Du 9 novembre au 15 novembre	Carottes rapées	Feuilleté au comté	**Salade d'automne**	Salade de lentilles
	Raviolis pur bœuf	Rôti de volaille	**Lasagnes au potiron**	Gratin de poisson
		Petit pois Bio		Chou-fleur
	Fromage râpé	Fromage	**Fromage blanc bio**	Fromage
	Fruit Bio	Mousse chocolat	**Tarte aux pommes**	Fruit Bio
	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
semaine 47 Du 16 novembre au 22 novembre	Pâté de foie	Salade de haricots blancs	Carottes & betteraves rapées	Salade fromagère
	Blanquette de volaille	cordon bleu	Curry de légumes aux pois chiches	Poisson pané
	Pâtes Bio	Haricots verts et haricots beurres	Riz	Poêlée de légumes
	Petit suisse nature	Fromage Bio	aourt nature illeneuve 04	Fromage
	Fruit Bio	Chou à la crème	Miel	Fruit Bio

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