



ARS Traiteur

Menu des semaines 40 à 43



	Lundi 28	Mardi 29	 Jeudi 1er	Vendredi 2
semaine 40 Du 28 septembre au 4 octobre	Pizza	Carottes rapées	Salade de blé au curry	Concombres et tomates
	Aiguillettes de poulet marinées	Steak haché	Tarte tomate chèvre	Filet de poisson citronné
	Courgettes poêlées	Pâtes Bio	Poêlée de légumes	Purée de potiron
	Fromage	Fromage	Fromage Bio	Fromage Bio
	Fruit Bio	Fromage blanc aux fruits	Fruit HVE	Donut nature
	 Lundi 5	Mardi 6	Jeudi 8	Vendredi 9
semaine 41 Du 5 octobre au 11 octobre	Carottes & betteraves rapées	Salade de pâtes Bio	Salade de pomme de terre	Rillettes cornichon
	Curry de légumes aux pois chiches	Rôti de volaille au jus	Pilons de poulet	Brandade de poisson
	Semoule	Haricots plats	Petit pois & carottes	
	Fromage	Fromage	Petit suisse nature Bio	Fromage
	Yaourt à la vanille Bio	Fruit HVE	Crème dessert chocolat	Fruit Bio
	Lundi 12	 Mardi 13	Jeudi 15	Vendredi 16
semaine 42 Du 12 octobre au 18 octobre	Jambon cru	Feuilleté au comté	Concombres et tomates	Œuf mayonnaise
	Cuisse de canette rôtie	Tortillas de pommes de terre	Boulettes de boeuf sauce Provençale	Blanquette de poisson
	Poêlée Sarladaise	Haricots beurres	Carottes braisées Bio	Pâtes Bio
	Fromage Bio	Fromage	Fromage	Fromage
	Tarte aux pommes et aux noix	Fruit Bio	Crème dessert	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