



FR-04-111-002 CE

ARS Traiteur

Menu des semaines 23 à 26
Ecole de Cereste



	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
semaine 23 Du 2 juin au 8 juin	salade de haricots verts	Salade de lentilles	Salade de pois chiches	Betteraves
	Sauté de volaille aux champignons	Poisson meunière	Nuggets de blé	Filet de poisson sauce provençale
	Riz	Carottes braisées Bio	Poêlée de légumes	Pâtes Bio
	Fromage	Fromage	Fromage Bio	Petit suisse aux fruits
	Fruit Bio	Crème dessert	Riz au lait	Fruit Bio
	Lundi 9	Mardi 10	Jeudi 12	Vendredi 13
semaine 24 Du 9 juin au 15 juin		Charcuterie		Salade de blé au curry
		Pâtes Bio sauce carbonara	Tarte au fromage de chèvre	Poisson meunière
			Haricots beurres	Courgettes poêlées
		Fromage	Fromage Bio	Fromage
		Fruit Bio	Mousse chocolat noir	Fruit Bio
	Lundi 16	Mardi 17	Jeudi 19	Vendredi 20
semaine 25 Du 16 juin au 22 juin	Concombres et tomates	Céleri rémoulade	Acras de morue	Charcuterie
	Tortillas de pommes de terre	Steack haché	Poulet antillais	Marmite du pêcheur
	Haricots verts persillés	Brocolis Bio	Patates douces rôties	Pomme de terre vapeur
	Fromage	Fromage	Fromage Bio	Fromage
	Crème dessert Bio	Fruit Bio	Tarte noix de coco	Compote Bio
	Lundi 23	Mardi 24	Jeudi 26	Vendredi 27
semaine 26 Du 23 juin au 29 juin	Salade de Boulgour	Salade de pois chiches	Betteraves	
	Paupiette de veau	Chipolatas	Chili sin carne	Filet de poisson sauce provençale
	Haricots verts et haricots beurres	Petit pois & carottes	Riz	Gnocchi
	Fromage Bio	Fromage	Fromage Bio	Fromage
	Crème dessert	Fruit Bio	Petit suisse aux 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