




ARS Traiteur



Menu des semaines 10 à 11

	Lundi 2	Mardi 3	Jeudi 5	Vendredi 6
semaine 10 Du 2 mars au 8 mars	 Feuilleté au fromage Sauté de volaille aux champignons Brocolis Bio Fromage Crème dessert	Betteraves Tortellini ricotta épinards Fromage Fruit Bio	Potage Saucisse fumée Lentilles paysannes Fromage Fruit Bio	Salade de riz Filet de poisson citronné Poêlée de légumes Yaourt nature Villeneuve 04  Confiture
semaine 11 Du 9 mars au 15 mars	 Lundi 9 Terrine de campagne Paupiette de veau Pâtes Fromage Fruit Bio	Mardi 10 Salade verte & maïs Tartiflette Petit suisse nature Entremet miel et orange	Jeudi 12 Potage Tortillas de pommes de terre Haricots verts et haricots beurres Fromage Fruit Bio	Vendredi 13 Betteraves Couscous de la mer Fromage Flan chocolat

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