



ARS Traiteur



Menu des semaines 36 à 39

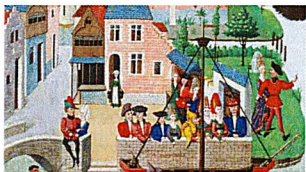
semaine 36 Du 31 août au 6 septembre	Lundi 31	Mardi 1	Jeudi 3	Vendredi 4
		Melon	Concombres et tomates	Salade de Boulgour
		Steak haché	Omelette au fromage	Poisson pané
		Pâtes Bio	Pommes sautées	Ratatouille
		Emmental rapé	Fromage Bio	Fromage
semaine 37 Du 7 septembre au 13 septembre	Lundi 7	Mardi 8	Jeudi 10	Vendredi 11
	Coleslaw	Salade de Boulgour	Feuilleté au comté	Concombres et tomates
	Pâtes bolognaise végétarienne Bio	cordon bleu	Pilons de poulet	Blanquette de poisson
	Fromage	Poêlée de légumes	Ratatouille	Semoule
	Fromage	Fromage	Fromage	Fromage
semaine 38 Du 14 septembre au 20 septembre	Lundi 14	Mardi 15	Jeudi 17	Vendredi 18
	Salade de Boulgour Bio	Carottes & betteraves rapées	Concombres et tomates	Taboulé
	Saucisse grillée	Œufs durs	Rôti de porc au jus	Poisson pané
	Tajine de légumes	Riz aux légumes	Pâtes Bio	Ratatouille
	Fromage	Fromage Bio	Fromage blanc aux fruits	Fromage
semaine 39 Du 21 septembre au 27 septembre	Lundi 21	Mardi 22	Jeudi 24	Vendredi 25
	Samoussa aux légumes	Salade de pois chiches	Salade de fèves radis et fêta	Carottes & betteraves rapées
	Cuisse de poulet	Tortillas de pommes de terre	Jambon grillé	Dos de colin sauce au curcuma
	Petit pois & carottes	Haricots verts et haricots beurres	Poêlée forestière	Polenta
	Fromage	Fromage	Fromage Bio	Fromage



Yaourt aux fruits Villeneuve 04



Yaourt aux fruits Villeneuve 04



Origines des viandes

Viande bovine, porcine et volaille : origine France

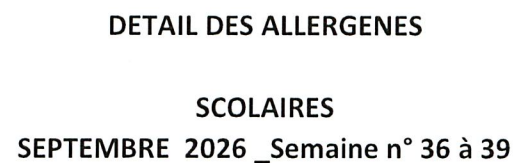
Poisson MSC

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



[illegible]