



FR 04-111-002 CE

ARS Traiteur

Menu de la semaine 9, 10 et 11

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 9 Du 27 février au 3 mars	Duo de haricots en salade Sauté de porc à la moutarde Pommes noisettes Fromage Purée de fruits	Pâté de foie Raviolis pur bœuf sauce tomate Fromage râpé Fruit	Salade verte aux r... Chili sin carne Riz créole Fromage Salade de fruits	Macédoine de légumes Filet de poisson sauce aux agrumes Purée de pommes de terre Fromage Liégeois chocolat
Semaine 10 Du 6 au 10 mars	Betteraves Tarte tomate chèvre Haricots verts et pommes de terre Fromage Flan caramel	Salade de boulgour Blanc de dinde sauce forestière Chou-fleur Petit suisse nature Compote	Salade fromagère Lasagnes Pur bœuf Fruit	 Rosette de Lyon et olives noires Croziflette et jambon Salade verte Chausson aux pommes
Semaine 11 Du 13 au 17 mars	Salade de pâtes et dés de fromage Rôti de volaille Petits pois et carottes Fruit	Salade de lentilles Couscous végétarien Fromage Flan au chocolat	Taboulé Sauté de porc aux olives Poêlée du marché Fromage Crème chocolat	Carottes râpées Marmite du pêcheur Riz créole Fromage Purée de fruits

Menu « Montagnard »



 Produits Bio

 Produits entrant dans la loi Egalim

Menus non contractuels

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes, pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter

Menus validés par Manon PICCHI – Diététicienne diplômée d'état

N° ADELI 049500499



FR 04-111-002 CE

ARS Traiteur

Menu de la semaine 12 et 13

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine 12 Du 20 au 24 mars	Terrine de campagne Sauté de volaille au curry Boulgour Fromage Purée de fruits	Macédoine Chili con carne Riz de Camargue Petit suisse Fruit	 Salade de pois chiches Tagliatelles aux champignons Fromage Compote	Salade de riz Filet de poisson sauce au curcuma Julienne de légumes Riz au lait Biscuit
Semaine 13 Du 27 au 31 mars	 Carottes râpées Tortillas de pommes de terre Ratatouille Fromage Salade de fruits	Pizza Haut de cuisse de poulet Gratin de brocolis Fromage Mousse au citron	Pâté de foie Spaghettis Sauce bolognaise Fromage râpé Fruit	Salade mimosa Dos de colin sauce provençale Semoule Fromage Flan vanille



Produits Bio



Produits entrant dans la loi Egalim

Menus non contractuels

Les plats proposés sont susceptibles de contenir des traces d'allergènes, pour en savoir plus n'hésitez pas à nous contacter

Menus validés par Manon PICCHI – Diététicienne diplômée d'état

N° ADELI 049500499