





PROVENCE DÉLICES

TRAITEUR, COCKTAILS, RÉCEPTIONS

Pour le mois de Septembre 2020, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
 Du 31/08/20 au 06/09/20	<i>C'est la Rentrée</i>	Tomates à la Mozzarella Poulet rôti (s) Pomme de terre aux herbes (f) Fromage Bio Pêche à la chantilly	« Concombre » en vinaigrette Spaghettis Bio (é) Sauce Bolognaise (s) Rapé Kiri « Melon »	Feuilleté au fromage Omelette roulée (f) Courgettes persillade (f) Brie Laitage Bio
Du 07/09/20 au 13/09/20	Macédoine de légumes Chipolatas rôties (f) Purée (é) Fromage Bio Ananas en cube	Salade de pois-chiches Quiche aux légumes (f) Petits Pois braisés (s) Fromage Bio Liégeois chocolat	Carottes rapées Daube provençale (f) Pâtes (é) Rapé Yaourt Bio	Blé en salade Colin au Citron (s) Haricots verts (s) Rondelé « Fruit »
 Du 14/09/20 au 20/09/20	Céleri Rémoulade Sauté de poulet 3 parfums (s) Semoule Bio (é) St Môret « Fruit frais »	Salade verte Lasagnes Calabraise à la Ricotta et petits légumes Formaggio Panna Cotta	Betteraves Bio vinaigrette Rôti de porc au jus (f) Gratin de choux -fleurs (s) St Paulin Beignet garni	Salade de pomme de terre Emincé de la mer au four (s) Carottes Bio au beurre (f) Mimolette « Fruit »
Du 21/09/20 au 27/09/20	Salade de lentilles à l'échalotte Nugget's de blé (s) Purée de Légumes Cantal Yaourt Vanille Bio	Taboulé Alouette au jus (s) Brocolis vapeur (s) Mont Cadi Compote Bio	Salade composée Sauté de veau Marengo (f) Farfalles (é) Fromage Bio « Fruit frais »	Rosette et cornichons Hoky au basilic (s) Poêlée Camarguaise (f) Camembert Bio Fruit frais
Du 28/09/20 au 04/10/20	Haricots verts Bio en salade Cordon Bleu (s) Gratin courgettes à la crème (f) Emmental Semoule au lait	Coleslaw Filet de Lieu à la Normande (f) Pomme Vapeur (f) Gouda Bio « Fruit frais »	Salade « al dente » Tortilla au fromage (f) « Ratatouille » (f) Vache qui rit Petits suisse	Salade Western Sauté de bœuf au romarin (f) Gnocchi (f) Cantadou Fruit frais Bio

Les menus sont susceptibles d'être modifiés en fonction de l'approvisionnement

Information allergène: Présence possible de céréales contenant du gluten, de crustacés, d'oeufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de sésame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Viandes Bovines d'origine France ou d'Espagne

"Economie Locale "Provence Verdon"

"Produits issus de l'Agriculture Biologique"



Menu Végétarien (Loi Egalim)

