



PROVENCE DÉLICES
 TRAITEUR, COCKTAILS, RÉCEPTIONS



Pour le mois d'Octobre 2020, le Chef et sa diététicienne vous proposent

| | <u>Lundi</u> | <u>Mardi</u> | <u>Jeudi</u> | <u>Vendredi</u> |
|-------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Du 05/10/20 au 11/10/20 | Oeufs dur à la Mayonnaise Couscous Végétarien (f) Semoule Bio (é) Six de savoie Fruit | « Concombre à l'huile d'olive » Emincé de veau (f) Légumes et Nouilles sautées (f,é) Emmental Laitage Bio | Salade de tomates Colin à la crème (s) Riz (é) Camembert Fromage blanc | Pizza Mozzarella Saucisse Knack (f) Carottes au naturel (f) Fromage Bio « Fruit » |
| Du 12/10/20 au 18/10/20 « Semaine du Goût » | Crudités aux notes de Curry Pilon de Poulet Coco-Gingembre Polenta à la Betteraves (é) Mimolette Compote Bio | Feuilleté au fromage de Chèvre Omelette aux olives (f) Haricots au Basilic (s) Fromage petit fruité Mousse au chocolat | Paté de Campagne Agneau sauté aux poivrons Bio « Pomme de terre » sautées aux légumes (f) Chamois d'or Fruit | Salade Bio et vinaigrette au miel Lasagnes de la Mer et aux épinards (é,s) Cantal Petit pot de crème au lait |
| Du 19/10/20 au 25/09/20 | <i>Vacances de la Toussaint</i> | <i>Vacances de la Toussaint</i> | <i>Vacances de la Toussaint</i> | <i>Vacances de la Toussaint</i> |
| Du 26/10/20 au 01/11/20 | <i>Vacances de la Toussaint</i> | <i>Vacances de la Toussaint</i> | <i>Vacances de la Toussaint</i> | <i>Vacances de la Toussaint</i> |

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)

