



PROVENCE DÉLICES
TRAITEUR, COCKTAILS, RÉCEPTIONS



Pour le mois de Mars 2021, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Mercredi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 08/03/21 au 14/03/21	Coleslaw Sauté de Veau Marengo Polenta St Môret « Bio » Fruit 	Salade de pomme de terre Rôti de dinde à la forestière Petits pois braisés Emmental Laitage « Bio » 	Salade verte Omelette aux herbes Pommes de terre sautées Fromage « Bio » Crème dessert 	Salade Western Gratin de pâtes « Bio » et de poireaux à la crème fraîche Brie « Fruit » 	Pizza Napolitaine Filet de Merlu à la crème Poêlée de Légumes « Bio » Kiri Panna Cotta aux fruits rouges  
Du 15/03/21 au 21/03/21	Rosette et cornichons Alouette de boeuf à la Provençale Brocolis vapeur Tomme des Pyrénées Laitage « Bio » 	Betteraves à l'orange Spaghetti « Bio » à la Carbonara Fromage « Fruit » 	Feuilleté garni Poisson au Basilic Pilaf « Bio » de carottes Fromage Compote framboise	Salade de concombre Emincé de poulet aux olives Légumes confits et Gnocchi Fromage « Bio » Mousse au chocolat 	Céleri Mayonnaise aux œufs durs Curry de Légumes Semoule « Bio » Camembert « Fruit » 
Du 22/03/21 au 28/03/21	Salade de Blé Cordon bleu Légumes à l'huile d'olive Gouda « Bio » Cube d'ananas à la chantilly 	Salade de tomates à l'huile d'olive Capelletti aux fromages sauce Napolitaine Emmental rapé « Fruit » 	Salade de haricots verts Daube et sa purée de Potiron Fromage Laitage « Bio » 	Taboulé Colin aux aromates Poêlée de légumes « Bio » Tomme noire « Fruit »  	Menu des Indes Salade Indienne Fricassé de porc aux Abricots Riz Basmati Crumble de pommes, miel et amandes
Du 29/03/21 au 04/04/21	Laitue et vinaigrette Saucisses de Francfort Lentilles aux aromates Chanteneige « Bio » Flamby 	Salami Hoky au lait de coco Gratin de courgettes « Bio » Edam « Fruit »  	Tomates à la Mozzarella Cuisse de poulet rôtie Farfalle Fromage Crème brûlée vanille	Carottes rapées « Bio » Hachis Parmentier Emmental « Fruit » 	Salade de Mini-Pennes Nugget's de Blé Épinards à la crème Fromage rapé Compote « 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'œufs, de poisson, d'arachide, de soja, de lait et produits à base de lait, de fruits à coque, de céleri, de moutarde, de césame, 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)

Label MSC Pêche durable

