



PROVENCE DÉLICES

TRAITEUR, COCKTAILS, RÉCEPTIONS

Pour le mois de Février 2019, le Chef et sa diététicienne vous proposent

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
 Du 04/02/19 au 10/02/19	Salade d'Ebly Paupiette de Veau au jus Poêlée de légumes « Bio » Emmental Crème vanille	Menu Nouvel An Chinois Nem (Salade et sauce) Rôti de Porc sauce Impériale Riz Cantonais Tarte à la Noix de Coco	Céleri Rémoulade Omelette aux herbes Pomme de terre Vache qui rit Fromage frais aux fruits	Paté en croûte Poisson Meunière Duo de Carottes au Naturel Tomme blanche « Fruit »
Du 11/02/19 au 17/02/19	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>
 Du 18/02/19 au 24/02/19	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>
Du 25/02/19 au 03/03/19	Salade Composée « Spaghettis » à la Bolognaise Fromage rapé Camembert Liégeois	Crêpes au fromage Sauté de Porc à la Moutarde Haricots verts Chanteneige Pêche au sirop	Carottes rappées à l'huile d'olive Colin au four Pommes de terre rissolées Compote Biscuit	Taboulé aux herbes fraîches Escalope Viennoise Gratin de courgettes Edam Fruit « BIO »

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"

Les menus sont susceptible d'être modifier en fonction de l'approvisionnement

