



PROVENCE DÉLICES

TRAITEUR, COCKTAILS, RÉCEPTIONS

Pour le mois de Février 2018, le Chef et sa diététicienne vous proposent



恭喜发财

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 05/02/18 au 11/02/18	Rosette et cornichons Pilon de Poulet rôti Riz safrané Yaourt Fruit de saison	« Salade verte » et vinaigrette Paupiette de Veau au jus Haricots vert persillés Emmental Crème vanille	Feuilleté au fromage Nugget's (ketchup) Pommes de terres sautées St Bricet Fruit »Bio »	Salade Mimosas au croûtons Colin au four Purée de Légumes Compote Biscuit
Du 12/02/18 au 18/02/18	Salade Composée « Spaghettis » à la Bolognaise Fromage rapé Camembert Liégeois	Salade de blé, concombre et surimi Rôti de Porc sauce Forestière Gratin de choux fleur Gouda Fruit de saison	Salade Niçoise Omelette Poêlée du soleil « Bio » Vache qui rit Fromage frais aux fruits	Menu Nouvel An Chinois Nem de crevettes Aiguillette de Poulet au Caramel Riz Cantonais Salade Litchi et Ananas
Du 19/02/18 au 25/02/18	Crêpes au jambon Escalope Viennoise Gratin de courgettes « Bio » Petit suisse Fruit de saison	Carottes rapées « Bio » Sauté de Porc à la Moutarde Pomme Vapeur Chanteneige Pêche au sirop	Betteraves vinaigrette Gratin de Macaronis aux dés de volaille Edam Yaourt aromatisé	Paté en croûte Poisson Meunière Tomates grillées et riz nature Tomme blanche Fruit de saison
Du 26/02/18 au 04/03/18	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>	<u>Vacances d'Hiver</u>

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"

