




PROVENCE DÉLICES

TRAITEUR, COCKTAILS, RÉCEPTIONS

Pour le mois d'Avril 2018, le Chef et sa diététicienne vous proposent



Joyeuses Pâques

	<u>Lundi</u>	<u>Mardi</u>	<u>Jeudi</u>	<u>Vendredi</u>
Du 02/04/18 au 08/04/18	<u>Lundi de Pâques</u> <u>Férié</u>	Salade tomates et Mozzarella Gratin de Macaronis au Jambon Brie Yaourt et Biscuit	Salade d'Ebly Poisson aux herbes Courgettes à la Niçoise Fromage Crème Caramel	<u>MENU «PÂQUES»</u> Oeufs mayonnaise La Parmentier Boeuf et Agneau au Légumes Printanier Camembert Gâteau Chocolat
Du 09/04/18 au 15/04/18	Rosette et cornichons Cuisse de Poulet rôtie Carottes à la Ciboulette Edam Compote	Concombre Vinaigrette Rôti de Porc à la Basquaise Pomme Rôsti Chanteneige Beignet à la Pomme	Taboulé Cordon Bleu <i>Poêlée de Légumes « Bio »</i> Vache qui rit Fraises à la chantilly	Salade verte Filet de Hoky à la Tomate Blé au Basilic Petit Suisse <i>« Banane »</i>
Du 16/04/18 au 22/04/18	Salade et Tomates en Vinaigrette Veau Marengo <i>« Riz »</i> Compote Madeleine	Carottes râpées au citron Jambon Petit Pois braisés St Môret Yaourt aux fruits	Salade de haricots verts Bio Spaghettis Bolognaise Bio (+ rapé) Fromage Bio Laitage Bio 	Feuilleté à l'emmental Filet de Colin Sauce Aurore Poêlée du Soleil Emmental Fruits de saison
Du 23/04/18 au 29/04/18	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</u>	<u>Vacances de Printemps</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"

