PROVENCE DÉLICES
TRAITEUR, COCKTAILS, RÉCEPTIONS

Pour le mois de Mai 2023, le Chef vous propose

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 01/05/23 au 07/05/23	***Fête du Travail*** ***Férié***	Asperges et salade en vinaigrette Couscous de pois-chiches au lait de coco Semoule Camembert Ananas au sirop	Feuilleté à l'emmental Cuisse de poulet aux herbes Poêlée du Sud Fromage Bio Laitage	Betteraves Bio à l'orange Lasagnes au bœuf façon Provençale Fromage à la coupe « Label » « Fruit de saison »	Choux et carottes au raisin Blanquette de poissons et de calamars Riz Fromage Yaourt Bio
Du 08/05/23 au 14/05/23	***Victoire 1945*** ***Férié***	Salade farandole printanière Jambon de Paris Macaroni (+râpé) Fromage Bio Mousse au chocolat	Salade maïs et surimi Cordon Bleu Légumes à la Campagnarde Fromage à la coupe Fruit Bio	Pâté de Campagne Colin au beurre Brocolis vapeur Fromage à la coupe Laitage Bio	Duo de lentilles en vinaigrette Tagliatelles et sa Sauce fromagère Petit suisse Salade de fruits frais
Du 15/05/23 au 21/05/23	Endives aux noix Sauté de poulet Basquaise Polenta Fromage Fruit Bio de saison	Salade de boulgour Bio Filet de poisson Meunière Épinards à la crème Fromage à la Coupe « Label » « Fruit de saison »	Tomates Hamburger Potatoes Maison (Sauce Ketchup et Mayo) Fromage à la coupe Compote Bio	***Jeudi de l'Ascension*** ***Férié***	Salade Piémontaise Tarte aux Légumes Petits pois mijotés Fromage à la coupe Fromage blanc Bio
Du 22/05/23 au 28/05/23	Crudités Mimosas Paupiette de dinde à la Provençale Pâtes Bio Fromage à la coupe Fruit au sirop	Taboulé Bio Omelette roulée « Piperade » Fromage Riz au lait	Salade verte Hachis Parmentier Fromage Bio Salade de fraises	Salade Grecque Rôti de porc Haricots blanc à la Paysanne Fromage à la coupe Fruit Bio	**Menu Saveur du Brésil** Accras de morue Filet de Hoki au citron vert Riz et Carottes à la Coriandre Fromage Fruit exotique au sirop

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 césame, de l'anhydride sulfureux et sulfites dans nos ateliers..

Economie Locale "Provence Verdon" *"Produits issus de l'Agriculture Biologique"* ***Menu Végétarien (Loi Egalim)*** ***Label MSC Pêche durable*** ***Les Labels "Origines France"***

PROVENCE VERDON communauté de communes