

PROVENCE DÉLICES
TRAITEUR & COLLECTIVITÉS



~ Décembre 2026 ~



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 30/11/26 au 06/12/26	Salade de pâtes Bio Escalope de dinde panée Petits pois mijotés à la Française Fromage blanc	Duo salade verte et endives Rôti de boeuf Purée de poireaux et pomme de terre Petit suisse bio		Crudités du jour Colin à la Normande Blé bio gourmand Compote Bio	Salade de Haricots verts Bio Raviolis à la Ricotta *(râpé)* Sauce Napolitaine Chanteneige Fruit
Du 07/12/26 au 13/12/26	Céleri rémoulade Chipolatas rôties Lentilles bio à la Paysanne Flan vanille	Salade verte Hachis Parmentier Fromage bio Fruit		Salade de perles Quenelle à la crème Carottes Vichy Bio Yaourt Bio	Vol au vent Blanquette Océane Riz Bio Fromage Salade de fruits
Du 14/12/26 au 20/12/26	Spaghetti Bio à la Bolognaise Fromage à la coupe Fruit	Velouté de « légumes d'hiver bio » Curry de pois chiche au lait de coco Semoule Bio Yaourt bio		L'Assortiment festif du Chef Mijoté de Dinde et sauce au pain d'épices Gratin Dauphinois Le délice de Noël Papillotte et Mandarine	Rosette et cornichons Poisson meunière Brocoli au naturel Compote Bio
Du 22/12/25 au 04/01/26	***Vacances de Noël***	***Vacances de Noël***	***Vacances de Noël***	***Vacances de Noël***	***Vacances de Noël***



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