

PROVENCE DÉLICES
TRAITEUR & COLLECTIVITÉS



Novembre 2026

Bon appétit !	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Du 02/11/26 au 08/11/26	Salade verte Spaghetti bio *(+emmental)* Bolognaise végétarienne aux lentilles bio Tartare Petit suisse Menu Végétarien	Salade Western Jambon de Paris Petit pois mijotés Chanteneige bio Mousse au chocolat		*Vol au vent de La Mer* Garniture Océane aux champignons Riz bio et sa bouchée à garnir Mimolette à la coupe Yaourt bio	Salade de pomme de terre Chipolatas rôties Epinards à la crème Camembert Fruit
Du 09/11/26 au 15/11/26	Salade d'endives et de mâche Emincé de porc à la Forestière Gratin Dauphinois St Môret bio Yaourt aromatisé	Pâté de campagne et cornichons Colin à la Normande Carottes bio à la ciboulette Buchette de chèvre Compote Bio		Salade fraîcheur Sauté de poulet aux olives Risotto de blé bio Emmental à la coupe Fruit	Salade de perles à l'aneth Nugget's de blé Brocoli au naturel Fromage bio Crème vanille Menu Végétarien
Du 16/11/26 au 22/11/26	Macédoine de légumes Hoki et crème de Butternut Torti bio Brie à la coupe Flan nappé caramel	*Menu Oriental* Tajine de dinde aux abricots secs/Semoule bio Fromage Salade de fruits, orange et cannelle		Pizza à la Mozzarella Saucisses de Strasbourg Gratin de choux fleur Edam à la coupe Yaourt bio	Salade verte Omelette roulée Poêlée Ardéchoise Fromage bio « Fruit de saison » Menu Végétarien
Du 23/11/26 au 29/11/26	Salade de choux Boulette de bœuf à la Napolitaine Polenta Fromage Bio Compote bio	Velouté de « légumes bio » Curry de Haricots rouges Riz basmati Fromage Fromage blanc aux fruits Menu Végétarien		Carottes râpées Quenelles de brochet Ecrasé de courges d'Artigues Tomme noire à la coupe Donut's	Taboulé à la semoule bio Rôti de porc Salsifis braisés Cantadou Fruit

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

CERTIFIÉ AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Menu Végétarien

MSC

FRUITS & LÉGUMES DE FRANCE — VIANDES DE FRANCE — CERTIFICATION ENVIRONNEMENTALE NIVEAU 2