



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com

Au menu cette semaine

- Légumes :** Pronatura (Cavaillon)
Légumineuses : Le Carreau des Alpilles (St-Rémy)
Œufs : La Grange des Prés (St-Rémy)
Viandes : Boucherie du village
Fromages : Fromagerie « Au Grès des Envies »
Taureau et bœuf : Alazard et Roux (Tarascon)
 Domaine de Malaga (Maussane)
Pain : Boulangerie « Au Grès du Pain »



Lundi 11 mars

Mardi 12 mars

Jeudi 14 mars

Vendredi 15 mars

 Mousse de betterave



 Couscous végétarien



 Cantal
Fruit



 2Salade verte

 Pâtes à la carbonara



 Fromage blanc au coulis de fraises



Pizza



 Poisson vapeur à l'huile d'olive bio



 Carottes vichy



 Yaourt nature



 Radis noir en salade

 Riz espagnol aux saucisses (façon paella)



 Crème dessert à la vanille



Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

