



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 18 mars



Œufs durs
et pois chiches
en salade



Courge butternut
farci au four
(noix, oignon, ail,
persil et mozzarella)



Riz au lait

Mardi 19 mars



Salade verte,
vinaigrette
chèvre-miel



Daube
provençale



Pâtes



Pommes au four
gourmandes
(façon crumble
amandes)



Jeudi 21 mars



Salade
betterave feta



Gratin de
thon blanc



Céréales
gourmandes



Fruit

Vendredi 22 mars

Menu « 974 »



Achard
de légumes



Rougail
de saucisse



Riz parfumé



Yaourt à boire
à la vanille

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

