SAINT-ÉTIENNE DU GRÈS
Porte des Alpilles

Trois chefs prennent les commandes de la cuisine !

LA SEMAINE DU GOÛT

ORIGINES DES PRODUITS

Légumes :	Les Jardins de Dino (Fontvieille)
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 16 octobre	Mardi 17 octobre	Jeudi 19 octobre	Vendredi 20 octobre
Nicolas Desseauve **Chef de « L'auberge du sommelier »** ***Menu auvergnat*** Plateau de charcuterie Pâté de pommes de terre Salade verte Pomme rôtie aux fruits secs	**Lieven Van Aken** **Chef de « L'Aupiho »** ***Légumes et poisson*** Salade de carottes au carvi et agrumes Saucisse de Morteau soupe de favouilles et pommes de terre grenaille	**Enzo Del Testa** **Chef à domicile** ***Menu italien*** Tomates cerise mozzarella et pesto Arancini au poulet Pavlova aux fruits rouges	**Le choix de l'équipe** ***Menu sénégalais*** Poulet yassa Semoule épicée Crumble de mbouraké à l'ananas et chantilly