SAINT-ÉTIENNE DU GRÈS
Porte des Alpilles

2023
NIVEAU 2
Contrôlé par ECOCERT EN CUISINE
Label Ecocert «En Cuisine»
S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com

Au menu cette semaine

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 »

VÉGÉTARIEN

Lundi 22 janvier	Mardi 23 janvier	Jeudi 25 janvier	Vendredi 26 janvier
Velouté de légumes et lentilles corail	Jambon grill	Chou vert en salade	Terrine de campagne et cornichons
Pizza mozzarella	Purée de carottes et emmental râpé	Gratin de poisson	Daube de poulet
Flan vanille	Galette des rois choconoisette bio ou frangipane	Riz de Camargue	Pomme de terre vapeur
		Yaourt brassé au sucre	Gouda
			Fruit

Préparation maison — Produits Bio — Label rouge — Pêche durable — AOC -AOP — Bleu Blanc Cœur — Surgelé

CoolClips.com