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 »

Lundi 19 février	Mardi 20 février	Jeudi 22 février	Vendredi 23 février
Salade de riz mexicaine (haricots rouges et verts, maïs, olives noires)	Salade verte	Salade d'endives à l'orange	Carottes râpées
Œufs brouillés à la sauce tomates bio	Pâtes à la Bolognaise (pâtes, tomate, emmental râpé bio, viande labellisée)	Moules marinières	Rôti de dinde
Comté	Tiramisu léger	Pommes de terre grillées	Flageolets au jus
Fruit		Yaourt nature	Brie de Meaux
			Salade de fruits

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