



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.label.ecocert.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)
Pain : Domaine de Malaga (Maussane)
 Boulangerie « Au Grès du Pain »



Lundi 1^{er} avril

Mardi 2 avril

Jeudi 4 avril

Vendredi 5 avril

Férialé



Salade verte



Côte de porc de Crau grillée



Petits pois au jus



Fromage Brownie au chocolat



Mousse de sardines et fromage frais à la ciboulette



Dos de cabillaud en croute, moutarde et amandes



Semoule parfumée Fruit



Céleri rave rémoulade



Roti de dinde sauce tomate



Pâtes



Yaourt

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

