































# 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 13 mai	Mardi 14 mai	Jeudi 16 mai	Vendredi 17 mai
 Salade composée de haricots verts   Lentilles vertes à la provençale   Riz de Camargue  Yaourt 	 Sauté de veau marengo   Pomme de terre vapeur   Cheesecake aux fraises bio 	 Concombre à la crème et ciboulette   Papillote de cabillaud   Petits pois   Tarte aux pommes bio 	 Emincés de poulet sauce thaï   Pâtes   Fromage  Fruit 

Préparation maison 

Produits Bio 

Label rouge 

Pêche durable 

AOC -AOP 

Bleu Blanc Cœur 

Surgelé 