



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelcocert.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)
- Pain :** Boulangerie « Au Grès du Pain »



Lundi 24 juin

Mardi 25 juin

Jeudi 27 juin

Vendredi 28 juin

Concombre
fêta,
olives noires



Salade
de tomates



Pâtes à
la carbonara



Salade
verte



Charcuterie



Tartinade
de lentilles corail
à l'indienne



Glace



Steak
de thon



Rôti de dinde
sauce curry
moutarde



Pain pita

Brownie
au chocolat
amande



à la provençale



Pomme
de terre
vapeur



Céréales
gourmandes



Yaourt



Fruit

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

