



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com

Au menu cette semaine

- Légumes :** Pronatura (Cavaillon)
- Légumineuses :** Le Carreau des Alpilles (St-Rémy)
- Œufs :** La Grange des Prés (St-Rémy)
- Pain :** Boulangerie « Au Grès du pain »
- Viandes :** Boucherie « L'art des viandes »
- Fromages :** Fromagerie « Au Grès des Envies »
- Poisson :** Poissonnerie « L'entrepôt du poissonnier »
- Taureau et bœuf :** Alazard et Roux (Tarascon)
Domaine de Malaga (Maussane)



Lundi 10 mars

Mardi 11 mars

Jeudi 13 mars

Vendredi 14 mars

Salade de concombre à la crème

Lasagnes épinards ricotta

Fruit



Gardiane de taureau (carottes, olives noires, champignons)

Riz

Tiramisu maison



Velouté de pois chiches

Sèche sauce armoricaine

Pâtes

Salade de fruits



Salade de lentilles

Endives au jambon gratinées

Fondant au chocolat



Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

