



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 17 mars


Mardi 18 mars

Jeudi 20 mars

Vendredi 21 mars

 Feuilleté au fromage



 Gratin de chou-fleur



 Fruit


 Salade verte



 Saucisse


 Riz espagnol




 Fromage blanc avec crème de marron




 Sardines à l'huile d'olive

 Poisson gratiné



 Fondue de poireaux




 Gâteau au yaourt



 Potage carotte et pomme de terre



 Emincé de bœuf à la moutarde



 Pâtes

 Yaourt

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

