



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 24 mars**

**Mardi 25 mars**

**Jeudi 27 mars**

**Vendredi 28 mars**



Salade  
de pommes de terre  
ciboulette



Œufs cocotte



Fruit



Salade verte



Pâtes  
carbonara



Yaourt



Salade de  
pois chiches



Rabats  
(bâtonnets de  
calmars panés)



Carottes  
à la crème



Fruit



Mousse de  
betterave



Gratin de  
courgette et  
lardons



Banana  
bread



Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

