



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 3 mars

Mardi 4 mars

Jeudi 5 mars

Vendredi 6 mars

Salade verte



Pâté de
pommes
de terre
auvergnat



Banane
au chocolat



Salade
d'endives



Mafé
(bœuf, sauce
au beurre de
cacahuètes)



Riz



Rocher coco



Feuilleté au
fromage



Poisson à la
bordelaise



brocolis
vapeurs



Yaourt



Céleri rave



Merguez



Potatoes
maison



Fromage)



Fruit



Préparation maison



Pro

ouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

