



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 31 mars	Mardi 1 ^{er} avril	Jeudi 3 avril	Vendredi 4 avril
 Soupe de vermicelles 	<p>CARNAVAL</p>  Salade verte 	 Carottes râpées 	 Salade de haricots verts 
 Quiche au brocolis 	 Pâtes à la bolognaise 	 Poisson gratiné 	 Saucisses 
 Fromage	 Yaourt	 Riz	 Lentilles 
 Fruit		 Mousse au chocolat	 Flan pâtissier maison 

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

