



2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

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

Au menu cette semaine

ORIGINES DES PRODUITS

- Légumes :** Pronatura (Cavaillon)
- Légumineuses :** Le Carreau des Alpilles (St-Rémy)
- Œufs :** La Grange des Prés (St-Rémy)
- Pain :** Boulangerie artisanale R&M
- 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 28 avril

Mardi 29 avril

Jeudi 1^{er} mai

Vendredi 2 mai



Salade verte



Cake chèvre
et courgette



Gâteau au
chocolat
et crème anglaise



Fajitas
maison



Paris Brest

FÉRIÉ



Salade
de tomates



Ragout
de porc



Pommes
de terre
aux champignons



Yaourt

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surglé

