



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 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 12 mai

Mardi 13 mai

Jeudi 15 mai

Vendredi 16 mai

-  Salade de lentilles et dés d'emmental 
-  Gratin de gnocchi végétarien 
-  Pomme

-  Salade verte 
-  Sauté de dinde au curry 
-  Frites
-  Salade de fraises

-  Feuilleté au comté 
-  Cabillaud sauce mayonnaise
-  Haricots verts sautés à l'ail 
-  Ananas

-  Salade de tomates mozzarella 
-  Poulet sauce barbecue 
-  Céréales 
-  Sundae caramel

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

