



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 19 mai

Mardi 20 mai

Jeudi 22 mai

Vendredi 23 mai

Salade de
de pois chiches
au cumin

Gratin de
courgettes

Liégeois

Salade de
pomme
de terre
et haricots verts

Roti
de porc

Fruits

Taboulé

Poissons
vapeur

Petits pois

Glace

Salade
de pâtes
(tomate, olive...)

Jambon

Yaourt à boire

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur



Surgelé

