



SAINT-ÉTIENNE DU GRÈS






















Porte des Alpes



Au menu cette semaine

ORIGINES DES PRODUITS

Légumes : Transgourmet
Epicerie Bio : Episaveurs
Fromages : Salade 2 Fruits
Poisson : Poissonnerie « Chez Olivier »
Taureau et bœuf : Alazard et Roux (Tarascon)
Pain bio : Cuit sur place

Lundi 2 février	Mardi 3 février	Jeudi 5 février	Vendredi 6 février
 Endives vinaigrette aux noix  Saucisette de Camargue (porc et taureau)  Haricots blancs au jus  Yaourt 	 Battavia vinaigrette à la feta  Raviolis aux épinards sauce crème  Fruit de saison 	 Pâté en croûte de volaille  Filet de poisson du jour  Purée de potimarron  Osso Iraty 	 Nem aux légumes  Emincés de volaille façon thaï  Riz de Camargue safrané   Ananas en tranche  

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC -AOP



Bleu Blanc Cœur

Surgelé

