



# SAINT-ÉTIENNE DU GRÈS

## Porte des Alpilles



# 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
<p>Endives vinaigrette aux noix</p> <p>Saucissette de Camargue (porc et taureau)</p> <p>Haricots blancs au jus</p> <p>Yaourt</p>	<p>Battavia vinaigrette à la feta</p> <p>Raviolis aux épinards sauce crème</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Pâté en croûte de volaille</p> <p>Filet de poisson du jour</p> <p>Purée de potimarron</p> <p>Osso Iraty</p>	<p>Nem aux légumes</p> <p>Emincés de volaille façon thaï</p> <p>Riz de Camargue safrané</p> <p>Ananas en tranche</p>

Préparation maison



Produits Bio



Label rouge



Pêche durable



AOC - AOP



Bleu Blanc Cœur

Surgelé

