



**SAINT-ÉTIENNE DU GRÈS**

Porte des Alpilles

2023



NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»  
S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine  
[www.labellbiocantine.com](http://www.labellbiocantine.com)

# Au menu cette semaine

## ORIGINES DES PRODUITS

Légumes :	Transgourmet
Epicerie Bio :	Rescovert
Fromages et :	Episaveurs
yaourts	Transgourmet et Salade2fruits
Poisson :	Transgourmet
Taureau et bœuf :	Alazard et Roux (Tarascon)
Pain bio	Cuit sur place

Lundi 2 mars	Mardi 3 mars	Jeudi 5 mars	Vendredi 6 mars
<p>Salade de haricots blancs</p> <p></p> <p>Emincés de taureau de Camargue à la provençale</p> <p></p> <p>Carottes vichy</p> <p></p> <p>Yaourt</p> <p></p>	<p></p> <p>Salade de betteraves</p> <p></p> <p>Lasagnes à la courge</p> <p></p> <p>Comté</p> <p></p> <p>Fruit</p> <p></p>	<p>Velouté de pois cassés</p> <p></p> <p>Encornets à la sétoise</p> <p></p> <p>Riz de Camargue</p> <p></p> <p>Tome de Savoie</p> <p></p>	<p>Mon 1<sup>er</sup> est un pain tout moelleux et légèrement sucré</p> <p></p> <p>Mon 2<sup>ème</sup> est une viande de bœuf</p> <p></p> <p>Mon 3<sup>ème</sup> est une sauce maison et secrète</p> <p></p> <p>Mon 4<sup>ème</sup> fond doucement au chaud</p> <p></p> <p>Mon 5<sup>ème</sup> est doré et croustillant</p> <p></p> <p>Mon tout un duo irrésistible qui fait briller les yeux à la cantine</p> <p></p> <p>Fruit</p> <p></p>