



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.labelbiocantine.com

Au menu cette semaine

Fournisseurs et origines des produits

Légumes :	Rescovert - Provence
Riz :	Episaveurs - Camargue
Pâtes, polenta :	Domaine de Daudet (Fontvieille)
Fromages :	Salade2fruits
Yaourts :	Transgourmet - Alpes
Poisson :	Salade2fruits
Taureau :	Alazard & Roux (Tarascon)
Lardons :	Transgourmet
Pain :	Cuit sur place

Lundi 16 mars	Mardi 17 mars	Jeudi 19 mars	Vendredi 20 mars
Potage de légumes  Pâtes carbonara  Emmental râpé Yaourt aux fruits	Endives aux noix  Saucisse de taureau  Polenta crémeuse  Fromage blanc à la crème de marron	Rosette et son petit beurre  Poisson du jour  Riz de Camargue pilaf  Saint-Nectaire	 Salade de lentilles en vinaigrette  Emincé végétal au curry  Tomates provençales  Fraise de Carpentras au naturel 



Légumes (sauf tomate)
Saucisse - Œuf - Polenta
Pain - Pâtes - Riz - Emincé végétal - Lentilles - Crème
Lait - Beurre - Yaourt



Riz
Saint-Nectaire



Lardons
Rosette



Tomate
Fraise