



2023



NIVEAU 2

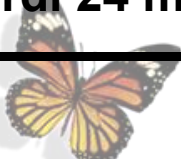
Label Ecocert «En Cuisine»

S'engager pour une restauration collective durable +bio +locale +saine
www.labelbiocantine.com

Au menu cette semaine

Fournisseurs et origines des produits

Légumes, fruits : Rescovert - Provence
Riz : Episaveurs - Camargue
Semoule, boulgour : Domaine de Daudet (Fontvieille)
Fromages : Au Grès des Envies
Yaourts : Transgourmet
Poisson : Salade2fruits
Pâté en croûte : Transgourmet
Veau, merguez : Alazard & Roux (Tarascon) – Sud-Ouest
Pain : Cuit sur place

Lundi 23 mars	Mardi 24 mars	Jeudi 26 mars	Vendredi 27 mars
Potage de légumes  Merguez camarguaise grillée Boulgour crémeux  Fruit 	 Céleri rémoulade  Filet de lieu noir sauce citron  Semoule Yaourt	Pâté en croûte de volaille cornichon Blanquette de veau à l'ancienne  Riz de Camargue Crème au chocolat 	 Batavia vinaigrette  Curry de pomme de terre, brocolis et haricots rouges  Comté Salade de fruits de saison 



Légumes - Fruits
Œuf
Semoule – Boulgour – Pain -
Riz – Haricots rouges
Crème - Lait – Beurre - Yaourt



Riz
Comté