



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, semoule : Episaveurs - Camargue
Pâtes : Domaine de Daudet (Fontvieille)
Fromages : Salade2fruits - Transgourmet
Yaourts : Transgourmet
Poisson : Salade2fruits
Taureau : Domaine de la Malaga (Maussane)
Pain : Cuit sur place

Lundi 30 mars	Mardi 31 mars	Jeudi 2 avril	Vendredi 3 avril
<p>Rillettes de thon sur toast </p> <p>Daube de taureau </p> <p>Pâtes </p> <p>Île flottante </p>	<p></p> <p>Radis croque au sel </p> <p>Tajine de légumes de saison </p> <p>Semoule aux épices </p> <p>Yaourt</p>	<p>Potage de légumes </p> <p>Brandade de poisson </p> <p>Morbier</p>	<p>Salade verte à la feta </p> <p>Surprise du Chef </p> <p>Riz de Camargue </p> <p>Fraise de Carpentras</p>



Légumes – Fruits
Bœuf – Œuf
Pain - Pâtes – Riz
Crème – Lait - Beurre
Yaourt



Riz



Morbier
Feta



Fraise de Carpentras