



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
- Fruits de mer :** Salade2fruits
- Viande :** Alazard et Roux (Tarascon)
- Pain :** Cuit sur place

Lundi 6 avril

Mardi 7 avril

Jeudi 9 avril

Vendredi 10 avril



Soupe
de butternut



Saucisette
grillée



Pâtes



Fruit


Tomate
au basilic



Paella
complète
fruits de mer
et volaille



Yaourt


Betterave
vinaigrette



Hachis
parmentier
végétal



(purée pomme de terre,
patate douce, lentilles,
carotte, oignon, champignon)

Crème dessert



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



Riz

