



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 : Domaine de Daudet (Fontvieille)
Fromages : Salade2fruits - Italie
Yaourts : Transgourmet - Alpes
Poisson : Salade2fruits - Atlantique nord
Porc : Alazard et Roux (Tarascon)
Bœuf : Domaine de la Malaga (Maussane)
Pain : Cuit sur place

Lundi 9 mars	Mardi 10 mars	Jeudi 12 mars	Vendredi 13 mars
Potage de légumes  Daube de bœuf  Pâtes Fruit	Carottes râpées à l'orange  Longe de porc  Epinard à la crème  Yaourt	Concombre vinaigrette  Longe de thon à la provençale  Riz de Camargue Taleggio (fromage italien)	 Salade de pois chiches au paprika  Cake aux olives et feta  Batavia vinaigrette  Crème aux œufs 



Légumes – Fruits
Bœuf – Porc – Œuf
Pain – Pâtes – Riz
Pois chiches
Crème – Lait – Beurre
Yaourt – Feta



Riz
Feta



Taleggio