



2023









NIVEAU 2

Label Ecocert «En Cuisine»

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

Au menu cette semaine

- Légumes :** Rescovert
- Fruits :** Rescovert
- Riz :** Episaveurs - Camargue
- Pâtes :** Domaine de Daudet (Fontvieille)
- Yaourts :** Pomona
- Viande :** Alazard et Roux (Tarascon)
- Poisson :** Chez Olivier (Saint-Étienne du Grès)
- Pain :** Cuit sur place

Lundi 27 avril	Mardi 28 avril	Jeudi 30 avril	Vendredi 1er mai
<p>Salade de chèvre chaud du Périgord</p> <p>Merguez de taureau</p> <p>Pâtes</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Salade de lentilles vinaigrette </p> <p>Longe de porc </p> <p>Gratin de courgettes </p> <p>Mousse au chocolat</p>	<p>Concombre vinaigrette </p> <p>Poisson du jour </p> <p>Riz de Camargue safrané</p> <p>Dessert surprise</p>	



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



Riz



Porc (Istres)



Courgette