



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 et fruits :** Salade2fruits
Riz : Episaveurs - Camargue
Pâtes : Domaine de Daudet (Fontvieille)
Œufs et fromages : Pomona
Lait : GAEC du Pché (Haute-Loire)
Saucissette : Alazard et Roux (Tarascon)
Taureau : Domaine de Malaga (Maussane)
Poisson : Chez Olivier (Saint-Etienne du Grès)
Pain : Cuit sur place

Lundi 18 mai	Mardi 19 mai	Jeudi 21 mai	Vendredi 22 mai
Tomate basilic	Œuf dur mayo 	Pizza au fromage	Steak haché de taureau
Saucissette de Camargue grillée	Chili végétarien 	Poisson du jour	Frites 
Pâtes	Tortillas	Riz de Camargue aux épices	Fromage blanc
Saint-Nectaire	Fruit de saison	Far breton 	coulis de fruits rouges



Légumes – Fruits
Pain - Pâtes – Taureau -
Pomme de terre -
Œuf - Crème – Lait -
Beurre



St-Nectaire



Riz