



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 :** Rescover  
**Epicerie sèche :** Episaveurs  
**Boulgour :** Mas de Daudet (Fontvieille)  
**Oeufs :** Pomona  
**Yaourts :** Transgourmet  
**Produits laitiers :** Pomona  
**Poulet :** Pomona  
**Bœuf :** Domaine de Malaga (Maussane)  
**Poisson :** « Chez Olivier » (Saint-Etienne du Grès)  
**Pain :** Cuit sur place

Lundi 1 <sup>er</sup> juin	Mardi 2 juin	Jeudi 4 juin	Vendredi 5 juin
<p>Batavia vinaigrette</p> <p>Emincés de volaille carottes et curry </p> <p>Semoule aux épices</p> <p>Yaourt</p>	<p></p> <p>Radis croque au sel et son petit beurre</p> <p>Pâtes bolognaise végété </p> <p>Emmental râpé</p> <p>Fruit de saison</p>	<p>Céleri rémoulade </p> <p>Poisson du jour poché au court-bouillon </p> <p>Riz de Camargue</p> <p>Dessert du chef </p>	<p>Taboulé de boulgour à la menthe </p> <p>Boulettes de bœuf au jus </p> <p>Duo de légumes grillés </p> <p>Comté </p>



Légumes – Semoule –  
Boulgour - Pain -  
Œuf - Crème – Lait –  
Beurre – Yaourt - Bœuf



Riz  
Comté



Riz



Batavia



Poulet