



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 : Rescoverit
Epicerie sèche : Episaveurs
Pâtes, polenta : Mas de Daudet (Fontvieille)
Produits laitiers : Pomona
Viandes : Pomona
Merguez : Alazard (Tarascon)
Poisson : « Chez Olivier » ((Saint-Étienne du Grès)
Pain : Cuit sur place

Lundi 15 juin	Mardi 16 juin	Jeudi 18 juin	Vendredi 19 juin
<p>Batavia vinaigrette au roquefort</p> <p>Merguez camarguaise</p> <p>Pâtes</p> <p>Produit laitier</p>	<p></p> <p>Wrap végétarien </p> <p>(Crudités, œufs dur bio, parmesan, oignons frits, vinaigrette)</p> <p>Dessert du chef </p>	<p>Tarte aux légumes de saison </p> <p>Pêche du jour poché au court bouillon </p> <p>Polenta crémeuse </p> <p>Melon de Cavaillon</p>	<p>Pastèque à la feta </p> <p>Parmentier de bœuf </p> <p>Compote de poire</p>



Légumes – Pain –
Crème – Lait – Œuf –
Beurre – Crème dessert –
Pâtes – Polenta –
compote de poire



Roquefort
Parmesan
Feta



Melon (Cavaillon)
Tomate (Eyguières)
Salade



Salade