



	lundi 3 mars 2025	mardi 4 mars 2025	mercredi 5 mars 2025	jeudi 6 mars 2025	vendredi 7 mars 2025
<b>Nos engagements :</b> Pain : Artisanal, Local et issu de l'agriculture biologique Composantes issues de l'agriculture biologique par semaine Produit IGP indication géographique protégée Haute Valeur environnementale ou Certification Environnementale niveau 2 Toutes les viandes / sont d'origine France Boeuf : Exclusivement Race à Viande Poisson : Issu exclusivement de la Pêche durable Produit local Préparé dans notre cuisine Produit Artisanal Fromage AOP / AOC Fruits et légumes : Frais de saison Produit végétarien Omelettes cuisinées sur la cuisine centrale avec des oeufs issus de l'agriculture	<b>Menu issu de l'agriculture Biologique</b> <b>Bœuf mode</b> <b>Polenta crémeuse</b> <b>Gouda à la coupe</b> <b>Cantal à la coupe</b> <b>Pommes des Alpes</b>	<b>Mardi gras</b> <b>Chou rouge &amp; mozzarella</b> <b>Carottes rapées &amp; mimolette</b> <b>Filet de poisson meunière &amp; citron</b> <b>Gratin de fenouils</b> <b>Beignet choco-noisette</b>	<b>Betteraves vinaigrette</b> <b>Rôti de dinde LBR sauce fermière</b> <b>Gnocchis scc tomate</b> <b>Fourme d'Ambert AOP</b> <b>Kiwi</b> ***** <b>Pain et chocolat</b> <b>Yaourt sucré</b> <b>Banane</b>	<b>Menu végétarien</b> <b>Pamplemousse rose &amp; sucre</b> <b>Salade verte &amp; vinaigrette</b> <b>Omelette aux herbes réalisée par nos chefs</b> <b>Haricots verts persillés</b> <b>Novly vanille</b> <b>Novly Chocolat</b>	<b>Salade coleslaw</b> <b>Céleri rémoulade</b> <b>Pavé de colin scc provençale</b> <b>Coquillettes semi complètes</b> <b>Purée de pommes HVE réalisée par nos chefs</b>
	<b>Menu issu de l'agriculture Biologique &amp; végétarien</b> <b>Dahl de lentilles vertes</b> <b>Riz de Camargue</b> <b>Emmental à la coupe</b> <b>Edam à la coupe</b> <b>Pommes ou poires</b>	<b>Velouté de poireaux</b> <b>Roti de Porc HVE &amp; moutarde</b> <b>Ecrasé de PDT</b> <b>Kiwi</b> <b>Pomme</b>	<b>Salade coleslaw vinaigrette</b> <b>Sauté d'agneau</b> <b>Gratin de Brocolis</b> <b>Tomme Blanche à la coupe</b> <b>Brownie</b> ***** <b>Pain &amp; confiture de fraises</b> <b>Yaourt à boire</b> <b>Jus d'orange</b>	<b>Salade verte &amp; vinaigrette</b> <b>Lasagne de bœuf préparées par nos chefs</b> <b>Fromage Blanc &amp; sucre</b> <b>Fromage Blanc aromatisé</b>	<b>Filet de poisson pané</b> <b>Petits pois mijotés</b> <b>Carline de l'Ubaye à la coupe</b> <b>Lou Pastroun de l'Ubaye à la coupe</b> <b>Banane ou Orange</b>
	<b>Menu issu de l'agriculture Biologique</b> <b>Pamplemousse rose &amp; sucre</b> <b>Salade verte &amp; vinaigrette</b> <b>Sauté de bœuf</b> <b>Pomme de terre</b> <b>Yaourt nature &amp; sucre</b> <b>Fromage blanc nature &amp; sucre</b>	<b>Menu Végétarien</b> <b>Œuf mayonnaise</b> <b>Nuggets de blé</b> <b>Petit pois</b> <b>Tome grise</b> <b>Montcadi à la coupe</b> <b>Banane ou Pomme</b>	<b>Salade &amp; vinaigrette</b> <b>Escalope de porc HVE scc échalotes</b> <b>Haricots plats à la tomate</b> <b>Petit suisse sucré</b> <b>Compote pomme</b> ***** <b>Pain Kiri</b> <b>Poires</b>	<b>Œufs florentine</b> <b>Gratin d'épinard</b> <b>Carré président</b> <b>Vache picon</b> <b>Salade de fruits frais</b>	<b>La Région Sud fait son cinéma Martigues</b> <b>Filet de poisson frais sauce vierae</b> <b>Tortis tricolores</b> <b>Fresh milk &amp; pop corn</b>
	<b>Salade verte &amp; croûtons</b> <b>Pamplemousse rose &amp; sucre</b> <b>Daube de veau scc moutarde à l'ancienne</b> <b>Carottes &amp; navet persillées</b> <b>Yaourt aromatisé</b> <b>Yaourt sucré</b>	<b>Céleri rémoulade</b> <b>Emincés d'endives &amp; vgtt</b> <b>Saucisse de Lozère scc tomate</b> <b>Riz de Camargue IGP</b> <b>Liegeois chocolat</b> <b>Liegeois vanille</b>	<b>Pizza au fromage</b> <b>Cuisse de poulet LBR au jus</b> <b>Ecrasé de potimarron &amp; PDT</b> <b>Gouda a la coupe</b> <b>Kiwi</b> ***** <b>Pain &amp; confiture d'abricot</b> <b>Lait chocolaté</b> <b>Banane</b>	<b>Menu issu de l'agriculture Biologique &amp; végétarien</b> <b>Journée nationale du fromage</b> <b>Raviolis chèvre &amp; ciboulette</b> <b>à la sauce tomate</b> <b>Cantal AOP à la coupe</b> <b>Emmental à la coupe</b> <b>Pommes et Poires</b>	<b>Carottes rapées &amp; edam</b> <b>Salade iceberg &amp; mimolette</b> <b>Pavé de colin sauce beurre &amp; citron</b> <b>Chou-fleur béchamel</b> <b>Cake aux pommes réalisé par nos chefs</b>

BON APPETIT !

NB : Manipulent tous types d'aliments dans nos ateliers, traces possible de : poisson, œuf, crustacé, mollusque, moutarde, céleri, lupin, soja, gluten, sulfite, sésame, fruits à coque, arachide, etc.



Dans le cadre de notre animation "La région Sud fait son cinéma" GARIG à l'honneur la ville de Martigues où, depuis 10 ans, de nombreuses productions audiovisuelles ont été créées à Provence Studios.

Des films, des séries, des publicités, des courts-métrages, français et internationaux, qui permettent à ces studios d'être l'un des leaders en France.

Par exemple, y ont été tournés des films français comme TAXI 5, LES TUCHE 2 ou la palme d'or du festival de Cannes 2020 TITANE et également les clips de SOPRANO, CHRISTOPHE WILLEM ou RIDSA.