



SEMAINE DU

13 au 19 mars 2023

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio
























Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Pamplemousse rose	Salade verte et emmental		Semoule bio d'hiver  	Pommes de terre ciboulette 
Plat principal 	Sauté de porc 	Billes de soja à la tomate 		Filet de colin sauce nantaise 	Sauté de boeuf bio au paprika  
Garniture 	Frites au four	Mogettes 		Chou fleur vapeur  	Haricots beurre
Produit laitier 	Gouda bio 	Camembert		Yaourt sucré bio 	Carré président
Dessert 	Compote de pommes fraises	Mousse au chocolat 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

RS DE BLOU R00867 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.fr



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

