



SEMAINE DU

27 mars au 02 avril 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 	Potage de légumes 	Betteraves vinaigrette 		Carottes râpées 	Chou blanc bio vinaigrette  
Plat principal 	Emincé de porc 	Poissons blanc sauce velouté à la tomate 		Boeuf aux oignons 	Galette PdeT ail et fines herbes 
Garniture 	Carottes bio  	Boulgour bio  		Julienne de légumes 	
Produit laitier 	Cantadou	Yaourt sucré bio 		Chanteneige bio 	Camembert
Dessert 	Semoule au lait fermier 	Fruit de saison		Tartelette aux agrumes 	Fruit de saison 

RS DE BLOU R00867 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.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.

