



SEMAINE DU

6 au 12 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 	Potage Dubarry  	Carottes râpées 		Pâté de campagne 	Chou rouge bio vinaigrette  
Plat principal 	Oeufs brouillés nature 	Rôti de porc BBC  		Poulet au four 	Parmentier de poisson 
Garniture 	Riz 	Epinards hachés béchamel au lait fermier 		Petits pois nature	
Produit laitier 	Camembert bio 	Vache qui rit bio 		Chanteneige bio 	Fromage blanc sucré
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Safari cake à partager 		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 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.

