



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 	Chou blanc et PdeT bio vinaigrette  	Carottes et céleri vinaigrette 		Betteraves bio vinaigrette  	Pâté de foie 
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé	Rougail de saucisse 		Poulet au four 	Colin dieppois 
Garniture 	Petits pois carottes	Semoule couscous bio nature  		Côtes de blettes, pommes de terre bio à la crème   	Blé bio  
Produit laitier 	Carré président	Petit fromage frais sucré		Camembert	Vache qui rit bio 
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison		Quatre quart à partager 	Fruit de saison 

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 3

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

