



SEMAINE DU

4 au 10 septembre 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 	Pâtes bio arc en ciel mayonnaise  	Betteraves bio vinaigrette  		Tomate nature 	Pâté Breton 
Plat principal 	Blanquette de poisson 	Couscous végétarien à la semoule bio  		Rôti de dinde 	Pâtes bio à la bolognaise  
Garniture 	Carottes   			Petits pois nature	
Produit laitier 	Carré président	Fripou		Saint Paulin bio 	Brie
Dessert 	Liégeois chocolat	Fruit de saison 		Flan nature 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

