



SEMAINE DU

6 au 12 novembre 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 d'hiver  	Carottes bio râpées   		Salade verte et maïs	Pommes de terre bio ciboulette   
Plat principal 	Palette de porc 	Rôti de dinde sauce chasseur 		Colin sauce aurore  	Nems aux légumes
Garniture 	Purée de légumes bio    	Frites au four		Blé bio  	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 	Gouda	Camembert bio 		Vache qui rit bio 	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Entremets vanille au lait fermier  	Compote de pommes bio 

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.

