



SEMAINE DU

13 au 19 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 	<b>Chou rouge bio vinaigrette</b>   <b>B</b>	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>  <b>B</b>		<b>Salade vitaminée</b> 	<b>Potage de légumes</b>  
Plat principal 	<b>Pommes de terre au fromage</b>  	<b>Filet de poisson MSC pané</b> 		<b>Blanc de dinde d'automne</b>  	<b>Saucisse à l'ancienne</b>  
Garniture 		<b>Carottes et haricots blancs</b>   		<b>Penne rigate</b>	<b>Haricots verts</b>
Produit laitier 	<b>Petit moulé nature</b>	<b>Cantadou</b>		<b>Cantal AOP</b> 	<b>Edam bio</b> <b>B</b>
Dessert 	<b>Yaourt fermier arôme fraise</b>  	<b>Fruit de saison</b> 		<b>Cake aux fruits à partager</b> 	<b>Flan caramel</b>

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaquete.fr](http://radislaquete.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](http://www.mangerbouger.fr).

