



SEMAINE DU

27 novembre au 03 décembre 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 	Samoussas	Carottes bio râpées   B		Velouté de légumes  	
Plat principal 	Oeufs durs bio béchamel au lait fermier   B 	Paupiette de veau		Pâtes bio à la carbonara  B	
Garniture 	Haricots verts persillés	Côtes de blettes et pommes de terre à la crème   			
Produit laitier 	Yaourt sucré	Emmental		Chanteneige	
Dessert 	Fruit de saison 	Compote de pommes fraises		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.

