



SEMAINE DU

12 au 18 février 2024

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 d'hiver 	Chou rouge bio vinaigrette   B		Salade verte et maïs	Macédoine mayonnaise  
Plat principal 	Palette de porc à la diable 	Poulet au four 		Filet de colin à la brestoise 	Tartine à la tomate façon bolognaise 
Garniture 	Haricots beurre	Purée de légumes  		Riz bio  B	
Produit laitier 	Gouda bio B	Camembert		Tartare	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Compote de poires	Beignet fourré		Crème dessert à la vanille	Fruit de saison B

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 4

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.

