



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

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

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

