



SEMAINE DU

11 au 17 mars 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>Pommes de terre et thon</b> 	<b>Betteraves bio vinaigrette</b> 		<b>Potage de légumes</b> 	<b>Carottes râpées</b> 
Plat principal 	<b>Blanc de dinde aux légumes</b> 	<b>Oeufs brouillés nature</b> 		<b>Rôti de porc BBC</b> 	<b>Filet de poisson pané</b>
Garniture 	<b>Carottes à la crème</b> 	<b>Pâtes torsades bio</b> 		<b>Petits pois nature</b>	<b>Riz bio aux légumes</b> 
Produit laitier 	<b>Gouda bio</b> 	<b>Saint Nectaire AOP</b> 		<b>Bûchette laitière</b>	<b>Fromage de brebis</b>
Dessert 	<b>Gâteau pomme et caramel à partager</b> 	<b>Fruit de saison</b> 		<b>Fruit de saison</b> 	<b>Yaourt fermier arôme fraise</b> 

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 3

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

