



SEMAINE DU

3 au 09 avril 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 	Salade de riz au thon 	Pâtes bio arc en ciel mayonnaise  		Carottes râpées 	Concombres à la crème 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Emincé de porc 		Hachis parmentier au boeuf bio  	Riz façon cantonnais végétarien 
Garniture 	Salsifis et carottes   	Haricots verts			
Produit laitier 	Tartare	Yaourt sucré bio 		Pont l'Evêque AOP 	Camembert bio 
Dessert 	Yaourt fermier 	Fruit de saison		Dacquoise chocolat 	Crème dessert à la vanille

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

