



SEMAINE DU

6 au 12 mars 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 	Betteraves vinaigrette 	Pommes de terre bio et thon  		Semoule bio d'hiver  	Salade verte et emmental
Plat principal 	Rôti de porc BBC  	Sauté de boeuf bio au paprika  		Colin sauce hollandaise 	Billes de soja à la tomate 
Garniture 	Haricots blanc nature	Carottes bio  		Chou brocolis bio   	Frites au four
Produit laitier 	Saint Paulin bio 			Fromage blanc sucré	Tomme blanche
Dessert 	Purée pomme poire bio 	Mousse au chocolat 			Fruit de saison 

RS L'AIGUILLON SUR VIE R04350 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.

