



SEMAINE DU

20 au 26 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 	Chou blanc bio vinaigrette  	Oeufs durs mayonnaise 		Carottes râpées 	Pâté de campagne 
Plat principal 	Blanquette de porc Label Rouge  	Galette PdeT ail et fines herbes 		Boeuf bio aux oignons  	Colin Dugléré 
Garniture 	Carottes bio  			Chou fleur à la crème 	Pommes de terre bio vapeur  
Produit laitier 		Yaourt sucré bio 			
Dessert 	Semoule au lait fermier 			Tartelette aux agrumes 	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

