



SEMAINE DU

18 au 24 septembre 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 	<b>Chou fleur vinaigrette</b> 	<b>Tomate bio nature</b>  <b>B</b>			<b>Pommes de terre bio ciboulette</b>   <b>B</b>
Plat principal 	<b>Paupiette de veau</b>	<b>Jambon braisé</b>		<b>Tajine de légumes</b>  	<b>Rôti de dinde au colombo</b> 
Garniture 	<b>Coquillettes bio</b> <b>B</b>	<b>Petits pois nature bio</b> <b>B</b>		<b>Riz bio</b>  <b>B</b>	<b>Epinards hachés à la crème</b> 
Produit laitier 	<b>Saint Nectaire AOP</b> 			<b>Cantadou</b>	
Dessert 	<b>Compote de pommes abricots</b>	<b>Flan chocolat au lait fermier à partager</b> 		<b>Fruit de saison</b> <b>B</b>	<b>Yaourt fermier arôme citron</b>  

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](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).

