



SEMAINE DU

6 au 12 novembre 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>Betteraves bio vinaigrette</b>  	<b>Salade verte et emmental</b>		<b>Pommes de terre bio ciboulette</b>   	<b>Chou blanc bio vinaigrette</b>   
Plat principal 	<b>Colin sauce hollandaise</b> 	<b>Colombo de lentilles aux légumes</b> 		<b>Rôti de porc BBC</b>  	<b>Volaille teriyaki</b> 
Garniture 	<b>Pommes de terre rôties</b> 	<b>Boulgour bio</b>  		<b>Petits pois nature</b>	<b>Carottes bio</b>  
Produit laitier 				<b>Yaourt sucré bio</b> 	
Dessert 	<b>Yaourt fermier arôme fraise</b>  	<b>Fruit de saison</b> 			<b>Tartelette feuilletée à la pomme</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).

