



SEMAINE DU

18 au 24 mars 2024

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   B	Lentilles bio en salade  B		Radis et beurre	Rillettes 
Plat principal 	Emincé de porc 	Aiguillettes panées de blé		Blanquette de volaille Label Rouge  	Colin aux petits légumes 
Garniture 	Carottes bio  B	Epinards hachés béchamel au lait fermier  		Purée de légumes  	Blé bio  B
Produit laitier 				Chanteneige bio B	Gouda bio B
Dessert 	Semoule au lait fermier  	Yaourt aromatisé aux fruits		Tartelette au chocolat 	Fruit de saison   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



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.

