



SEMAINE DU

2 au 08 octobre 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 	Salade de riz et de légumes  	Carottes bio râpées   B		Chou fleur vinaigrette 	Haricots verts vinaigrette
Plat principal 	Chou fleur et jambon béchamel au lait fermier   	Fish		Mijotée de boeuf bio  B	Mini penne et légumes sauce provençale 
Garniture 		Chips		Julienne de légumes 	
Produit laitier 	Chanteneige bio B	Yaourt sucré bio B		Bûchette laitière	Carré président
Dessert 	Entremets vanille au lait fermier  	Fruit de saison 		Tartelette feuilletée à la pêche 	Fruit de saison   B

RS LA CHAPELLE AUX NAUX R03755 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaque.fr



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

