



SEMAINE DU

11 au 17 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 	Betteraves bio vinaigrette  	Velouté de légumes  		Salade de riz au thon 	Salade verte et emmental
Plat principal 	Chili sin carne 	Rôti de porc BBC  		Mijotée de boeuf bio  	Sauté de dinde au citron 
Garniture 	Semoule couscous bio nature  	Epinards hachés béchamel au lait fermier  		Carottes à la crème   	Pommes de terre rôties 
Produit laitier 	Gouda	Chanteneige bio 		Fromage blanc sucré	Carré président
Dessert 	Crème dessert chocolat	Quatre quart à partager 		Fruit de saison 	Fruit de saison   

RS LA CHAPELLE AUX NAUX R03755 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

