



SEMAINE DU

13 au 19 mars 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 au jambon 	Betteraves bio vinaigrette  B		Semoule, maïs et thon 	Carottes râpées 
Plat principal 	Boeuf aux oignons 	Oeufs brouillés nature 		Rôti de porc BBC  	Filet de poisson pané
Garniture 	Carottes  	Coquillettes bio B		Petits pois nature	Riz aux légumes 
Produit laitier 		Camembert		Bûchette laitière	
Dessert 	Gâteau pomme et caramel à partager 	Fruit de saison		Fruit de saison B	Yaourt fermier arôme fraise 

RS MERLATIERE R02551 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.

