



SEMAINE DU

20 au 26 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  | Salade de blé au thon  | Salade verte et maïs | | Carottes râpées  | Pâté de campagne  |
| Plat principal  | Boeuf aux carottes bio    | Cordon bleu de volaille | | Rôti de porc BBC à la diable   | Blanc de dinde braisé  |
| Garniture  | | Coquillettes | | Semoule couscous bio nature   | Petits pois nature |
| Produit laitier  | | | | | |
| Dessert  | Crème dessert chocolat | Fruit de saison  | | Fruit de saison    | Flan caramel |

RS MILL'GOULES R03520 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.

