



SEMAINE DU

27 novembre au 03 décembre 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 	Samoussas	Carottes bio râpées   		Velouté de légumes  	Salade jardiverger  
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Paupiette de veau		Pâtes bio à la carbonara  	Blanquette de poisson 
Garniture 	Haricots verts persillés	Côtes de blettes et pommes de terre à la crème   			Blé bio  
Produit laitier 		Emmental			Brie
Dessert 	Fruit de saison 	Compote de pommes fraises		Fruit de saison 	Tartelette feuilletée à la pomme  

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.

