



SEMAINE DU

4 au 10 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 	Potage de légumes  	Betteraves bio vinaigrette  		Gougère au lait fermier  	Carottes râpées 
Plat principal 	Poulet à l'Angevine 	Mijotée de boeuf bio  		Sauté de porc 	Aiguillettes panées de blé
Garniture 	Riz bio  	Flageolets		Haricots beurre	Petits pois nature
Produit laitier 				Ovale des princes	Camembert
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Crème dessert chocolat		Fruit de saison 	Fruit de saison 

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.

