



SEMAINE DU

25 au 31 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 	Carottes râpées 	Radis et beurre		Betteraves bio vinaigrette  	Beurre de sardines 
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé	Colin dieppois 		Poulet au four 	Rougail de saucisse 
Garniture 	Petits pois carottes	Blé bio  		Purée de pommes de terre  	Riz bio  
Produit laitier 		Petit fromage frais sucré		Brique de vache	
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison 		Quatre quart à partager 	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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

