



SEMAINE DU

11 au 17 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 	Pommes de terre et thon 	Betteraves bio vinaigrette 		Crêpe au fromage	Carottes râpées 
Plat principal 	Blanc de dinde aux légumes 	Oeufs brouillés nature 		Rôti de porc BBC 	Filet de poisson pané
Garniture 	Carottes à la crème 	Pâtes torsades bio 		Petits pois nature	Riz bio aux légumes 
Produit laitier 		Saint Nectaire AOP 		Bûchette laitière	
Dessert 	Gâteau pomme et caramel à partager 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Yaourt fermier arôme fraise 

RS LES PIERIDES DE SERIGNE R04373 Sélection Enfant GR 3

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.

