



SEMAINE DU

6 au 12 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 	<b>Pâtes bio d'hiver</b>  	<b>Carottes bio râpées</b>   		<b>Salade verte et maïs</b>	<b>Pommes de terre bio ciboulette</b>   
Plat principal 	<b>Palette de porc</b> 	<b>Rôti de dinde sauce chasseur</b> 		<b>Colin sauce aurore</b>  	<b>Nems aux légumes</b>
Garniture 	<b>Purée de légumes bio</b>    	<b>Frites au four</b>		<b>Blé bio</b>  	<b>Epinards hachés béchamel au lait fermier</b>  
Produit laitier 	<b>Gouda</b>	<b>Camembert bio</b> 			<b>Petit fromage frais sucré</b>
Dessert 	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Fruit de saison</b> 		<b>Entremets vanille au lait fermier</b>  	

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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

