



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 		Salade panachée vinaigrette  		Radis et beurre	Soupe alphabet   
Plat principal 	Coquillettes bio sauce tomate façon bolognaise  	Paupiette de veau		Rougail de saucisse 	Blanc de dinde braisé 
Garniture 		Haricots verts à l'ail		Riz bio  	Chou fleur bio béchamel au lait fermier    
Produit laitier 	Yaourt sucré bio 				
Dessert 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat		Fromage blanc aux fruits	Muffin chocolat 

RS MEUCON R04120 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.

