



SEMAINE DU

4 au 10 septembre 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 	Carottes râpées 	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  		Concombres à la crème  	Melon 
Plat principal 	Hachis parmentier  	Aiguillettes panées de blé		Colin Ducléré 	Poulet sauce barbecue 
Garniture 		Ratatouille  		Boulgour bio  	Petits pois nature
Produit laitier 	Chanteneige bio 	Fripon		Camembert	Vache qui rit bio 
Dessert 	Crème aux poires au lait fermier  	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Mousse au chocolat

RS LA BREILLE LES PINS R04468 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

