



SEMAINE DU

11 au 17 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 	Pâtes bio arc en ciel mayonnaise  	Betteraves bio vinaigrette  		Pâté de campagne 	Tomate nature 
Plat principal 	Courgettes à l'égrené végétal 	Colombo de volaille 		Paëlla de poisson au riz bio  	Sauté de porc 
Garniture 		Pommes de terre rôties 			Haricots verts
Produit laitier 	Champsecret	Petit fromage frais sucré		Carré président	Vache qui rit bio 
Dessert 	Crème au caramel au lait fermier  	Fruit de saison 		Compote de pommes fraises	Cake à la praline rose à partager 

RS LA BREILLE LES PINS R04468 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

