



SEMAINE DU

27 novembre au 03 décembre 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 	Potage poireaux pommes de terre  	Salade de pommes et noix		Salade de riz bio et maïs  	Potage de légumes  
Plat principal 	Boeuf bourguignon 	Pâtes bio à la carbonara  		Filet de poisson MSC pané 	Galette PdeT bio ail et fines herbes  
Garniture 	Carottes bio  			Haricots verts bio 	
Produit laitier 	Pont l'Evêque AOP 	Fripon		Camembert	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Yaourt VRAI bio aromatisé framboise 	Entremet chocolat au lait fermier  		Fruit de saison   	Fruit de saison  

RS HIREL R04047 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

