



SEMAINE DU

27 mars au 02 avril 2023

Une cantine
vraiment
engagée

1/ La VRAIE
cuisine



2/ VRAIMENT
de chez nous



3/ L'agriculture
VRAIMENT bio






















4/ De VRAIS produits
de qualité



5/ VRAIMENT bon
pour la planète
et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 		Carottes et céleri vinaigrette 			Pâté de foie 
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé	Rougail de saucisse 		Poulet au four 	Colin dieppois 
Garniture 	Petits pois carottes	Semoule couscous bio nature  		Côtes de blettes, pommes de terre bio à la crème   	Blé bio  
Produit laitier 				Camembert	
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison		Quatre quart à partager 	Fruit de saison 

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 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, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

