



SEMAINE DU

6 au 12 mars 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 	<b>Pamplemousse rose</b> Carottes et céleri vinaigrette 	<b>Pommes de terre et thon</b>  <b>Salade à l'italienne</b>  		<b>Semoule d'hiver</b>  Salade de riz à la provençale 	Salade verte et emmental  Carottes râpées 
Plat principal 	<b>Rôti de porc BBC</b>  	<b>Sauté de boeuf bio au paprika</b>  		<b>Colin sauce hollandaise</b> 	
Garniture 		<b>Purée de pommes de terre</b> 		<b>Chou fleur vapeur</b>  	<b>Coquillettes</b>
Produit laitier 	<b>Cantadou</b>  <b>Gouda bio</b> 	<b>Bûchette laitière</b>  <b>Camembert</b>		<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Carré président</b>  Montcadi croûte noire
Dessert 	<b>Compote de pommes fraises</b>  <b>Cocktail de fruits</b>	<b>Mousse au chocolat</b>  <b>Crème dessert praliné</b>		<b>Fruit de saison</b>   <b>Fruit de saison</b>	<b>Yaourt aromatisé aux fruits</b>

RS SACRE COEUR TOURS R04232 Sélection Enfant GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

