



SEMAINE DU

20 au 26 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 	Oeufs durs mayonnaise  Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées  Pamplemousse rose		Radis et beurre Salade de mâche et maïs	Galantine de volaille  Pâté de campagne 
Plat principal 	Poulet au four 	Galette PdeT ail et fines herbes 		Boeuf aux oignons 	Colin Dugléré 
Garniture 	Haricots verts				Pommes de terre vapeur 
Produit laitier 	Carré président Cantal AOP 	Fromage blanc sucré Yaourt sucré bio 		Cantadou Chanteneige bio 	Camembert Brie
Dessert 	Crème aux cerises au lait fermier  Semoule au lait fermier 	Fruit de saison  Fruit de saison		Cake aux fruits à partager  Tartelette aux agrumes 	Yaourt aromatisé aux fruits Fruit de saison 

RS SACRE COEUR TOURS R04232 Sélection Enfant GR 5

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.

