



SEMAINE DU

14 au 20 novembre 2022

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 		Chou chinois en salade  Salade Arcimbollo 		Samoussas	Crêpe au fromage Betteraves bio vinaigrette  
Plat principal 		Cordon bleu de volaille		Rôti de porc BBC  	Sauté de boeuf bio au paprika  
Garniture 		Pâtes torti		Epinards hachés béchamel au lait fermier 	Purée de pommes de terre et betteraves 
Produit laitier 		Edam bio  Emmental		Cantal AOP  Fripon	Mimolette Tomme noire
Dessert 		Crème dessert à la vanille Fromage blanc aux fruits		Banane bio  Ananas frais	Brownie moelleux à la betterave à partager  Tartelette feuilletée à l'ananas 

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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

