



SEMAINE DU

28 novembre au 04 décembre 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 	Potage de légumes  Betteraves vinaigrette 	Carottes râpées au citron  Salade de pommes et noix		Crêpe au fromage Chou rouge bio vinaigrette  	Pâtes d'hiver  Salade de quinoa d'Anjou à la mexicaine 
Plat principal 	Blanquette de volaille 	Pâtes bio à la carbonara  		Galette PdeT ail et fines herbes 	Filet de poisson MSC pané 
Garniture 					Haricots verts persillés
Produit laitier 	Tomme blanche Pont l'Evêque AOP 	Yaourt sucré		Gouda Pavé frais	Camembert bio  Brie
Dessert 	Liégeois chocolat Crème au caramel au lait fermier 	Fruit de saison Compote de pommes bananes allégée		Compote de pommes bananes allégée Fruit de saison	Mousse de fromage blanc à la fraise  Entremets vanille au lait fermier 

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.

