



SEMAINE DU

5 au 11 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 	<b>Carottes bio râpées</b>   Salade verte au maïs et emmental	<b>Salade à l'italienne</b>   <b>Betteraves vinaigrette</b> 		<b>Potage de légumes</b>  <b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Gougère au lait fermier</b>  <b>Samoussas</b>
Plat principal 	<b>Cassoulet</b>  	<b>Oeufs durs béchamel au lait fermier</b>  		<b>Jambon blanc</b>	<b>Filet de colin sauce tomate</b> 
Garniture 	<b>Coquillettes</b>			<b>Coquillettes</b>	<b>Petits pois nature</b>
Produit laitier 	<b>Petit fromage frais sucré</b>  <b>Yaourt fermier</b> 	<b>Port salut</b>		<b>Saint Nectaire AOP</b>  <b>Tomme blanche</b>	<b>Montcadi croûte noire</b>  <b>Vache qui rit bio</b> 
Dessert 	<b>Flan caramel</b>  <b>Fruit de saison</b>	<b>Fromage blanc aux fruits</b>  <b>Crème dessert chocolat</b>		<b>Compote de pommes abricots</b>  <b>Compote de pommes cassis</b>	<b>Fruit de saison</b>  <b>Fruit de saison</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).

