



SEMAINE DU

12 au 18 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 	Salade verte et oeuf  Salade aux trois choux 	Ballottine de volaille 		Salade de riz et maïs vinaigrette  Salade de lentilles et oeufs  	
Plat principal 	Pâtes à la bolognaise végétarienne 	Cordon bleu de volaille		Blanc de dinde braisé 	
Garniture 		Pomme pin		Carottes à la crème  	
Produit laitier 	Tartare Gouda	 Edam bio Emmental		 Comté AOP au lait cru Tomme blanche	
Dessert 	Fruit de saison Pomme au four 	 Nuage tutti frutti  Roulé au chocolat à partager		 Fruit de saison Fruit de saison	

RS SACRE COEUR TOURS R04232 Sélection Enfant GR 4

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.

