



SEMAINE DU

4 au 10 décembre 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<br>            | <b>Céleri rémoulade</b><br>  | <b>Betteraves bio vinaigrette</b><br>  |          | <b>Gougère au lait fermier</b><br>  | <b>Chou blanc et PdeT bio vinaigrette</b><br>    |
| Plat principal<br>    | <b>Cordon bleu de volaille</b>  | <b>Mijotée de boeuf bio</b><br>        |          | <b>Sauté de porc</b><br>   | <b>Aiguillettes panées de blé</b>  |
| Garniture<br>         | <b>Riz bio</b><br>  | <b>Flageolets</b>  |          | <b>Haricots beurre</b>  | <b>Epinards hachés béchamel au lait fermier</b><br>    |
| Produit laitier<br> |   | <b>Petit moulé nature</b>  |          |   | <b>Camembert</b>   |
| Dessert<br>         | <b>Fromage blanc aux fruits</b>   | <b>Crème dessert chocolat</b>  |          | <b>Fruit de saison</b><br>   | <b>Fruit de saison</b><br>  |

RS JAVENE R03700 Sélection Enfant GR 4

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 la santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

