



SEMAINE DU

19 au 25 février 2024

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 	Coleslaw 	Lentilles bio en salade  		Carottes râpées 	Betteraves vinaigrette 
Plat principal 	Sauté de boeuf au paprika 	Gratin du potager  		Chipolatas 	Filet de poisson MSC pané 
Garniture 	Semoule couscous nature 			Petits pois nature	Coquillettes bio 
Produit laitier 	Tomme blanche			Edam bio 	
Dessert 	Fruit de saison   	Yaourt fermier  		Entremet chocolat au lait fermier  	Compote de pommes fraises

RS JAVENE R03700 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

