



SEMAINE DU

11 au 17 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 	Salade verte et emmental	Betteraves bio vinaigrette  		Potage de légumes  	Coleslaw au légumes bio  
Plat principal 	Coquillettes bio sauce tomate façon bolognaise  	Palette de porc à la diable 		Volaille Label Rouge tika massala  	Colin aux petits légumes 
Garniture 		Frites au four		Epinards hachés à la crème 	Haricots verts bio 
Produit laitier 					
Dessert 	Fruit de saison (non lavé) 	Crème dessert à la vanille		Fruit de saison (non lavé)   	Riz au lait fermier  

RS ECOLE GERMAINE HEROUX R02628 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.

