



SEMAINE DU

20 au 26 septembre 2021

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio

















B 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 de riz à la niçoise 	Salade verte arlequin 		Melon	Chou fleur vinaigrette 
Plat principal 	Boeuf bourguignon 	Rôti de dinde au colombo 		Sauté de porc au romarin 	Galette PdeT ail et fines herbes 
Garniture 	Haricots beurre	Penne rigate		Carottes et haricots blancs  	
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP 				Montboissié
Dessert 	Prunes	Fromage blanc aux fruits		Crème biscuit spéculoos au lait fermier 	Raisin blanc

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Impulsion Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaatoque.fr



Viandes bovines, porcines et volailles. Origine : France.

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Pour ta santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

