



SEMAINE DU

28 février au 06 mars 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 	Carottes râpées 	Pâtes bio d'hiver  B		Macédoine mayonnaise 	Chou rouge bio vinaigrette  B
Plat principal 	Jambon braisé 	Poulet au four 		Galette PdeT ail et fines herbes 	Colin Dugléré 
Garniture 	Flageolets 	Epinards hachés béchamel au lait fermier 			Purée de légumes 
Produit laitier 	Gouda bio B				Tartare 
Dessert 	Compote de pommes framboises 	Crêpe au chocolat 		Pomme bio B	Tartelette feuilletée à la pêche 

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 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.

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

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

