

SEMAINE DU

21 au 27 mars 2022

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 verte et oeuf	Betteraves vinaigrette 		Pommes de terre et thon 	Salade de riz et maïs 
Plat principal 	Galette de lentilles, boulgour et légumes	Saucisse au chou 		Paupiette de veau	Blanc de dinde braisé 
Garniture 	Pâtes à la tomate 	Purée de pommes de terre 		Haricots verts bio à l'ail <b>B</b>	Epinards hachés à la crème 
Produit laitier 	Fromage Kiri				Six de savoie
Dessert 	Pomme bio <b>B</b>	Crème biscuit spéculoos au lait fermier 		Liégeois chocolat	Kiwi bio <b>B</b>

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaetouque.fr](http://radislaetouque.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)

