



SEMAINE DU

6 au 12 février 2023

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 	Semoule d'hiver 			Carottes râpées 	
Plat principal 	Olivade de boeuf 	Palette de porc 		Gnocchis ail et fines herbes 	Rôti de dinde sauce chasseur 
Garniture 	Haricots beurre	Frites au four			Chou fleur vapeur  
Produit laitier 		Comté AOP au lait cru 			Brie
Dessert 	Fruit de saison 	Flan caramel		Fruit de saison	Cake à la praline rose à partager 

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

