



SEMAINE DU

27 février au 05 mars 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 	Crêpe au fromage			Macédoine mayonnaise 	
Plat principal 	Jambon braisé	Poulet au four 		Galette PdeT ail et fines herbes 	Colin Dugléré 
Garniture 	Petits pois nature	Purée de pommes de terre 			Carottes  
Produit laitier 		Camembert			Tartare
Dessert 	Compote de pommes bio 	Fruit de saison		Fruit de saison 	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.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

