

SEMAINE DU

6 au 12 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 		Carottes râpées 		Céleri rémoulade 	
Plat principal 	Paupiette de veau	Parmentier de poisson 		Billes de soja à la tomate 	Chipolatas 
Garniture 	Coquillettes			Mogettes 	Haricots beurre persillés
Produit laitier 	Tomme blanche				Emmental bio 
Dessert 	Fruit de saison	Yaourt VRAI bio aromatisé vanille 		Fruit de saison	Mousse au chocolat 

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

