



SEMAINE DU

20 au 26 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 	Salade verte et emmental			Salade de lentilles et oeufs 	
Plat principal 	Chili végétarien 	Colin sauce hollandaise 		Palette de porc 	Blanc de dinde braisé 
Garniture 	Pâtes torsades bio  	Pommes de terre rôties 		Haricots verts bio à l'ail 	Epinards hachés béchamel au lait fermier 
Produit laitier 		Gouda bio 			Tartare
Dessert 	Fruit de saison 	Crème biscuit spéculoos au lait fermier 		Crème dessert chocolat	Fruit de saison

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](http://radislatoque.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).

