



SEMAINE DU

3 au 09 avril 2023

Une cantine  
vraiment  
engagée



1/ La VRAIE  
cuisine



2/ VRAIMENT  
de chez nous



3/ L'agriculture  
VRAIMENT bio



















4/ De VRAIS produits  
de qualité



5/ VRAIMENT bon  
pour la planète  
et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 		Pâtes bio arc en ciel mayonnaise  <b>B</b>			Concombres à la crème 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Emincé de porc 		Hachis parmentier au boeuf bio  <b>B</b>	Riz façon cantonais végétarien 
Garniture 	Salsifis et carottes   	Haricots verts			
Produit laitier 	Tartare			Pont l'Evêque AOP 	
Dessert 	Yaourt fermier 	Fruit de saison		Dacquoise chocolat 	Crème dessert à la vanille

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité  
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaque.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](http://www.mangerbouger.fr).

