



SEMAINE DU

15 au 21 mars 2021

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 	Betteraves vinaigrette 	Semoule, maïs et thon 		Radis et beurre	Carottes râpées 
Plat principal 	Boeuf aux oignons 	Filet de dinde nature 		Oeufs brouillés pommes de terre 	Filet de colin pané
Garniture 	Carottes  	Petits pois nature 			Riz sauce tomate 
Produit laitier 	Chanteneige	Bûchette laitière		Camembert	Samos
Dessert 	Gâteau pomme et caramel à partager 	Crème dessert à la vanille		Poire	Yaourt aromatisé aux fruits

RS MONTOURNAIS R02490 Impulsion Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.fr

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.



Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.