



SEMAINE DU

4 au 10 décembre 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 	Céleri rémoulade 	Betteraves bio vinaigrette  B		Gougère au lait fermier  	Chou blanc et PdeT bio vinaigrette    B
Plat principal 	Poulet à l'Angevine 	Mijotée de boeuf bio  B		Sauté de porc 	Aiguillettes panées de blé
Garniture 	Riz bio  B	Flageolets		Haricots beurre	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 	Gouda				
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Crème dessert chocolat		Fruit de saison B	Compote de pommes bananes allégée

RS AGRESPO ST MALO DU BOIS R04301 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

