



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

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](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).

