



SEMAINE DU

20 au 26 novembre 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 	Pâté de campagne 	Pizza   <b>B</b>		Salade verte et maïs	Carottes bio râpées au citron  <b>B</b>
Plat principal 	Rôti de dinde à l'italienne 	Olivade de boeuf 		Parmentier de légumineuses  	Curry de poisson 
Garniture 	Petits pois nature	Côtes de blettes, pommes de terre bio à la crème  <b>B</b> 			Riz 
Produit laitier 		Champsecret		Chanteneige bio <b>B</b>	
Dessert 	Fruit de saison 	Crème dessert à la vanille		Nuage à la pêche 	Flan caramel

RS LA CHAPELLE CHAUSSEE R04184 Sélection Enfant GR 3

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).

