

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	 <p>Carottes bio râpées</p>   	<p>Pâtes bio d'hiver</p>  		<p>Salade verte et maïs</p>	<p>Potage de légumes bio</p>    
Plat principal	<p>Chipolatas</p> 	<p>Aiguillettes panées de blé</p>		<p>Volaille Label Rouge tika massala</p>  	<p>Boeuf bourguignon bio</p>  
Garniture	<p>Haricots blanc nature</p> 	<p>Epinards hachés à la crème</p> 		<p>Frites au four</p>	<p>Chou fleur bio vapeur</p>    
Produit laitier	<p>Pont l'Evêque AOP</p> 	<p>Mimolette</p>		<p>Champsecret</p>	<p>Camembert bio</p> 
Dessert	<p>Fruit de saison</p> 	<p>Entremets caramel au lait fermier</p>  		<p>Fruit de saison</p> 	<p>Soupe de fruits</p> 

RS DE LA TRINITE CHATEAUBRIANT R04390 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.

