



SEMAINE DU

20 au 26 mars 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 	Chou rouge vinaigrette 	Salade de riz et carottes vinaigrette 	Macédoine vinaigrette	Salade de mâche et maïs	Carottes râpées au citron 
Plat principal 	Boeuf au jus 	Filet de colin aux champignons 	Hachis parmentier 	Poulet au cumin 	Colin Dugléré 
Garniture 	Pâtes torti	Légumes printaniers  		Blé aux oignons 	Pommes de terre vapeur 
Produit laitier 	Fromage blanc nature sans sucre	Chantailou		Camembert	Tartare
Dessert 	Fruit de saison	Fruit de saison 	Entremets vanille 	Fromage blanc aux fruits rouges 	Fruit de saison

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 Impulsion Adulte GR 5

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.

