



SEMAINE DU

23 au 29 septembre 2024

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  | Crêpe au fromage | Pâtes bio arc en ciel vinaigrette   | | Melon  | Carottes râpées  |
| Plat principal  | Palette de porc  | Sauté de boeuf bio aux oignons   | | Paëlla au poisson  | Filet de colin sauce tomate  |
| Garniture  | Epinards hachés à la crème  | Ratatouille   | | | Coquillettes  |
| Produit laitier  | Yaourt sucré bio  | | | Vache qui rit bio  | |
| Dessert  | Fruit de saison  | Fromage blanc aux fruits | | Crème dessert au caramel | Fruit de saison |

RS MILL'GOULES R03520 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.

