



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](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).

