



SEMAINE DU

1 au 07 juillet 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 	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  	Pommes de terre ciboulette  		Concombres à la crème bio   	Melon 
Plat principal 	Poulet à la crème 	Paupiette de veau		Riz bio et colombo de légumes  	P'tit brin de veau sauce tomate
Garniture 	Carottes bio  	Chou fleur bio vapeur    			Coquillettes 
Produit laitier 		Carré président		Gouda bio 	
Dessert 	Cake marbré à partager 	Fruit de saison 		Fromage blanc aux fruits	Compote de pommes bio 

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).

