



SEMAINE DU

2 au 08 décembre 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 	Céleri rémoulade  	Betteraves bio vinaigrette		Gougère au lait fermier  	Chou blanc et PdeT bio vinaigrette    
Plat principal 	Poulet à l'Angevine 	Boulettes de boeuf marengo		Sauté de porc Label Rouge  	Aiguillettes panées de blé
Garniture 	Riz bio  	Pommes de terre rissolées		Haricots beurre	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 	Gouda				Coulommiers
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Crème dessert chocolat		Fruit de saison 	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.

