



SEMAINE DU

9 au 15 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 	Semoule bio, maïs et thon  	Coleslaw 		Salade	Soupe alphabet   
Plat principal 	Sauté de dinde à la crème 	Colin sauce hollandaise 		Cordon bleu de volaille	Jambon braisé
Garniture 	Petits pois nature	Pâtes torsades bio  		Coquillettes 	Chou fleur vapeur   
Produit laitier 		Petit fromage frais sucré			Edam bio 
Dessert 	Fruit de saison 			Crème aux oeufs au lait fermier  	Purée pomme poire bio 

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.

