



SEMAINE DU

27 mai au 02 juin 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  | | Pommes de terre ciboulette  | | Salade à l'italienne  | |
| Plat principal  | Pâtes à la bolognaise bio  | Rôti de dinde  | | Filet de poisson MSC pané  | Parmentier de légumes d'été  |
| Garniture  | | Petits pois nature | | Courgettes bio béchamel au lait fermier  | |
| Produit laitier  | Pont l'Evêque AOP  | | | | Yaourt sucré bio  |
| Dessert  | Fromage blanc aux fruits | Fruit de saison  | | Entremet chocolat au lait fermier  | Fruit de saison  |

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 Sélection Enfant GR 3

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

