



SEMAINE DU

30 septembre au 06 octobre 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 	Taboulé à la menthe 	Céleri rémoulade 			
Plat principal 	Filet de poisson MSC pané 	Mini penne et légumes sauce provençale 		Saucisse à l'ancienne  	Rôti de dinde Label Rouge  
Garniture 	Purée de légumes 			Haricots blanc nature	Petits pois carottes
Produit laitier 				Tomme blanche	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Compote de pommes bio 	Yaourt fermier arôme fraise  		Fruit de saison 	Gâteau de savoie 

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

