



SEMAINE DU

2 au 08 septembre 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 		Betteraves bio vinaigrette <b>B</b>		Tomate bio nature   <b>B</b>	
Plat principal 	Pâtes bio à la bolognaise  <b>B</b>	Semoule bio sauce au kiri et lentilles  <b>B</b>		Rôti de dinde au colombo 	Blanquette de poisson 
Garniture 				Petits pois nature	Carottes bio  <b>B</b>
Produit laitier 	Carré président				Brie
Dessert 	Liégeois chocolat	Fruit de saison 		Flan nature à partager  	Fruit de saison <b>B</b>

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](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).

