



SEMAINE DU

16 au 22 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 		Melon 			
Plat principal 	Paupiette de veau	Chili sin carne 		Sauté de porc 	Poulet façon Rome Antique 
Garniture 	Haricots verts à l'ail	Semoule couscous bio nature  		Flageolets	
Produit laitier 	Champsecret			Yaourt sucré bio 	Tartare
Dessert 	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Compote de pommes fraises	Pain perdu façon pudding à partager  

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.

