



SEMAINE DU

23 au 29 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 		Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  		Melon 	
Plat principal 	Palette de porc 	Sauté de boeuf bio aux oignons  		Paëlla au poisson 	Tartine courgettes et chèvre 
Garniture 	Epinards hachés à la crème 	Ratatouille  			
Produit laitier 	Yaourt sucré bio 				Emmental bio 
Dessert 	Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits 		Crème dessert au caramel	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](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).

