



SEMAINE DU

14 au 20 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 				Salade de riz bio aux haricots rouges B	Ballottine de volaille  
Plat principal 	Palette de porc 	Emincé de volaille sauce forestière 		Aiguillettes panées de blé	Colin dieppois 
Garniture 	Chou fleur vapeur   	Purée de pommes de terre bio   B		Petits pois nature	Coquillettes bio  B
Produit laitier 	Brie	Fromage de brebis			
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Fromage blanc à la crème de marron		Fruit de saison 	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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

