



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  | | Concombres vinaigrette   | Salade de riz bio et maïs vinaigrette   |
| 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  | Pont l'Evêque AOP  | Chanteneige bio  | | Tomme blanche | Petit fromage frais sucré |
| Dessert  | Compote de pommes bio  | Yaourt fermier arôme fraise   | | Fruit de saison  | Gâteau de savoie  |

RS ST AUGUSTIN DES BOIS R04629 Sélection Enfant GR 4

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.

