



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 piémontaise aux pommes de terre bio   	Salade jardiverger  		Salade de riz bio aux haricots rouges 	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   		Petits pois nature	Coquillettes bio  
Produit laitier 	Brie	Fromage de brebis		Croc' lait	Munster AOP 
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Fromage blanc à la crème de marron		Fruit de saison 	Fruit de saison 

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.

