



SEMAINE DU

2 au 08 décembre 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 	<b>Céleri rémoulade</b>  	<b>Betteraves bio vinaigrette</b> 		<b>Gougère au lait fermier</b>  	<b>Chou blanc et PdeT bio vinaigrette</b>    
Plat principal 	<b>Poulet à l'Angevine</b> 	<b>Boulettes de boeuf marengo</b>		<b>Sauté de porc Label Rouge</b>  	<b>Aiguillettes panées de blé</b>
Garniture 	<b>Riz bio</b>  	<b>Pommes de terre rissolées</b>		<b>Haricots beurre</b>	<b>Epinards hachés béchamel au lait fermier</b>  
Produit laitier 	<b>Gouda</b>	<b>Petit moulé nature</b>		<b>Tomme blanche</b>	<b>Coulommiers</b>
Dessert 	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Crème dessert chocolat</b>		<b>Fruit de saison</b> 	<b>Fruit de saison</b> 

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](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).

