



SEMAINE DU

17 au 23 juin 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 	Concombres vinaigrette  	Salade de riz bio au thon  		Samoussas	Tomate bio nature  
Plat principal 	Jambon braisé	Boeuf napolitain 		Chili sin carne 	Colin sauce hollandaise 
Garniture 	Tajine de légumes  	Haricots beurre		Riz bio  	Purée de pommes de terre  
Produit laitier 	Petit fromage frais sucré			Champsecret	
Dessert 	Fruit de saison 	Yaourt aromatisé aux fruits		Compote de pommes bio 	Flan caramel

RS CHAILLE SOUS LES ORMEAUX R03657 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

