



SEMAINE DU

1 au 07 juillet 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 et maïs vinaigrette  	Pâté de volaille (stock de dépannage)		Concombres à la crème bio   	Melon 
Plat principal 	Poulet à la crème 	Paupiette de veau		Raviolis de boeuf (boite de 18 portions)(stock de dépannage)	Jambon blanc
Garniture 	Coquillettes 	Haricots verts			Chips
Produit laitier 	Bûchette laitière				Vache qui rit bio 
Dessert 	Cake marbré à partager 	Fruit de saison 		Fromage blanc aux fruits	Compote de pommes bio 

RS CHAILLE SOUS LES ORMEAUX R03657 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.

