



SEMAINE DU

16 au 22 septembre 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 à la provençale  	Melon 		Concombres à la crème  	Salade de blé pomme raisin 
Plat principal 	Paupiette de veau 	Chili sin carne 		Sauté de porc 	Poulet façon Rome Antique 
Garniture 	Haricots verts à l'ail  	Semoule couscous bio nature 		Flageolets   	Purée de pommes de terre et panais  
Produit laitier 	Champsecret	P'tit cabray			
Dessert 	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Compote de pommes fraises	Pain perdu façon pudding à partager  

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.

