



SEMAINE DU

23 au 29 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 	Crêpe au fromage	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  		Melon 	Salade de lentilles et oeufs
Plat principal 	Palette de porc 	Sauté de boeuf bio aux oignons  		Paëlla au poisson 	Tartine courgettes et chèvre 
Garniture 	Epinards hachés à la crème 	Ratatouille  			
Produit laitier 				Vache qui rit bio 	Emmental bio 
Dessert 	Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits		Crème dessert au caramel	Fruit de saison

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.

