



SEMAINE DU

18 au 24 novembre 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 blé au thon 	Chou chinois en salade 		Salade verte au maïs et emmental	Pâté de campagne 
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Pâtes méditerranéennes		Rôti de porc BBC à la diable  	Ripaille de boeuf   
Garniture 	Petits pois nature			Frites au four	
Produit laitier 		Tartare		Tomme noire	
Dessert 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison 		Fruit de saison   	Riz au lait fermier et aux épices  

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.

