



SEMAINE DU

16 au 22 décembre 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, betteraves et pois chiches  	Pâtes bio d'hiver  		Ballottine de volaille  	Crêpe au fromage
Plat principal 	Filet de poisson MSC pané 	billes de soja à la tomate		Salmis de canard à l'orange 	Cordon bleu de volaille
Garniture 	Purée de haricots verts 	Haricots beurre		Pommes de terre noisettes	Coquillettes 
Produit laitier 		Vache qui rit bio 		Emmental bio 	Camembert portion
Dessert 	Fruit de saison   	Fruit de saison 		Bûche au chocolat à partager 	Pomme au four   

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.

