



SEMAINE DU

8 au 14 avril 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<br>            |  | Tomate nature<br>  |          | Concombres à la crème<br>                 |  |
| Plat principal<br>    | Paupiette de veau  | Blanquette de volaille Label Rouge<br>  |          | Pâtes bio sauce tomate à l'arrabiata<br>  | Rôti de dinde sauce chasseur<br>  |
| Garniture<br>         | Haricots beurre  | Frites au four  |          |   | Purée de brocolis<br>   |
| Produit laitier<br> | Petit moulé nature   |   |          |   | Petit fromage frais sucré  |
| Dessert<br>         | Compote de pommes bio<br> | Yaourt fermier<br>                  |          | Crème aux oeufs au lait fermier<br>   | Fruit de saison<br>   |

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://radislatoque.fr)



Viandes bovines, porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.  
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

