



SEMAINE DU

15 au 21 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 	Pâtes arc en ciel mayonnaise 	Carottes râpées 			Tomate nature 
Plat principal 	Sauté de boeuf bio au paprika  	Parmentier de poisson  		Aiguillettes panées de blé	Palette de porc 
Garniture 	Chou fleur vapeur   			Macaroni	Epinards hachés à la crème 
Produit laitier 				Pont l'Evêque AOP 	
Dessert 	Fruit de saison	Fruit de saison 		Crème dessert chocolat	Tartelette feuilletée à la pêche 

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



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.

