



SEMAINE DU

13 au 19 mai 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 	Taboulé à la menthe 	Salami et beurre		Carottes râpées aux sésames 	
Plat principal 	Mijotée de boeuf bio  	Filet de dinde sauce chasseur 		Palette de porc à la provençale 	Dahl de lentilles 
Garniture 	Haricots verts bio 	Petits pois nature		Flageolets	Riz bio  
Produit laitier 					Fromage blanc sucré
Dessert 	Liégeois chocolat Compote de pommes (stock de dépannage)	Flan nature à partager  		Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison

RS MEUCON R04120 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaatoque.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.

