



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 	Potage de légumes  		Betteraves bio vinaigrette  	Tomate nature 
Plat principal 	Sauté de boeuf bio au paprika  	Parmentier de poisson  		Aiguillettes panées de blé	Palette de porc 
Garniture 	Purée de pommes de terre  			Macaroni	Epinards hachés à la crème 
Produit laitier 		Gouda bio 		Pont l'Evêque AOP 	Edam bio 
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Compote de pommes (stock de dépannage)		Crème dessert chocolat	Tartelette feuilletée à la pêche 

RS DISSE SOUS LE LUDE R02593 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.

