



SEMAINE DU

9 au 15 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 	Semoule bio, maïs et thon  	Coleslaw 		Salade	Soupe alphabet   
Plat principal 	Sauté de dinde à la crème 	Colin sauce hollandaise 		Galette PdeT bio ail et fines herbes  	Jambon braisé
Garniture 	Petits pois nature	Pâtes torsades bio  			Chou fleur vapeur   
Produit laitier 	Tartare	Petit fromage frais sucré		Pont l'Evêque AOP 	Edam bio 
Dessert 	Fruit de saison 	Fruit de saison 		Crème aux oeufs au lait fermier  	Purée pomme poire bio 

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.

