



SEMAINE DU

2 au 08 septembre 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 	Salade piémontaise  	Tomate bio nature   <b>B</b>		Melon 	Betteraves bio vinaigrette <b>B</b>
Plat principal 	Tajine de volaille 	Palette de porc 		Paëlla de poisson au riz bio  <b>B</b>	Pâtes bio et légumes sauce provençale  <b>B</b>
Garniture 	Carottes bio  <b>B</b>	Courgettes bio à la provençale   <b>B</b>			
Produit laitier 	Tomme noire	Carré président		Petit fromage frais sucré	Brie
Dessert 	Yaourt sucré vanille bio <b>B</b>	Cake aux pépites de chocolat à partager 		Fruit de saison <b>B</b>	Fruit de saison 

RS DE RIALLE R02454 Sélection Enfant GR 4

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 la santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

