



SEMAINE DU

9 au 15 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 	Taboulé bio à la menthe  	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  		Salade de blé bio pomme raisin 	Concombres à la crème bio   
Plat principal 	Colin à la crème de chorizo 	Galette de lentilles, boulgour et légumes		Poulet façon Rome Antique 	Saucisse à l'ancienne  
Garniture 	Haricots verts	Ratatouille bio   		Purée de pommes de terre bio et panais    	Haricots blanc nature
Produit laitier 	Brique de vache	Yaourt sucré bio 		Camembert bio 	Mimolette
Dessert 	Flan caramel	Fruit de saison 		Pain perdu façon pudding à partager  	Fruit de saison  

RS DE RIAILLE R02454 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.

