



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	Macédoine mayonnaise   	Betteraves bio vinaigrette 		Tomate bio nature   	Pâté de campagne 
Plat principal	Pâtes bio à la bolognaise   	Semoule bio sauce au kiri et lentilles  		Rôti de dinde au colombo 	Blanquette de poisson 
Garniture				Petits pois nature	Carottes bio  
Produit laitier					
Dessert	Liégeois chocolat	Fruit de saison 		Flan nature à partager  	Fruit de saison 

RS DE LA POSSONNIERE R02494 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 la santé, privilégiez une activité physique régulière, une alimentation équilibrée et le bon usage des médicaments.



02/09/2024, 14:52