



SEMAINE DU

13 au 19 mai 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 de riz bio et maïs vinaigrette  	Mortadelle		Concombres vinaigrette  	Tomate et concombres vinaigrette  
Plat principal 	Mijotée de boeuf bio  	Filet de dinde sauce chasseur 		Palette de porc à la provençale 	Dahl de lentilles 
Garniture 	Haricots verts	Petits pois nature		Flageolets	Riz bio  
Produit laitier 	Bûchette laitière			Fripon	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Liégeois chocolat	Flan nature à partager  		Yaourt sucré bio 	Fruit de saison 

RS LANGAN R04186 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

