



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 	Carottes râpées à l'ail 	Accras à la morue		Salade gourmande au blé bio  	Pamplemousse rose 
Plat principal 	Pâtes sauce au kiri et lentilles bio  	Emincé de porc 		Poulet au four 	Cheese burger
Garniture 		Purée de haricots verts  		Courgettes à la mexicaine  	Frites au four
Produit laitier 		Emmental bio 		Fromage blanc sucré	
Dessert 	Fruit de saison 	Semoule au lait fermier  		Fruit de saison 	Cookie 

RS BELLIGNE R04440 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.

