



SEMAINE DU

15 au 21 avril 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 	Pâtes arc en ciel mayonnaise 	Carottes râpées 			Tomate nature 
Plat principal 	Sauté de boeuf bio au paprika  	Parmentier de poisson  			Palette de porc 
Garniture 	Chou fleur vapeur   				Epinards hachés à la crème 
Produit laitier 		Gouda bio 			
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison 			Tartelette feuilletée à la pêche 

RS AGRESPO ST MALO DU BOIS R04301 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.

