



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 	Taboulé bio à la menthe  	Betteraves bio vinaigrette  		Concombres vinaigrette  	Accras à la morue
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Colin Dugléré 		Pâtes sauce au kiri et lentilles bio  	Emincé de porc 
Garniture 	Courgettes à la provençale   	Riz bio  			Carottes bio  
Produit laitier 					
Dessert 	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison 		Chou à la crème au lait fermier 	Compote de pommes framboises

RS AGRESPO ST MALO DU BOIS R04301 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaquete.fr](http://radislaquete.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](http://www.mangerbouger.fr).

