



SEMAINE DU

30 septembre au 06 octobre 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 à la menthe 	Céleri rémoulade 		Concombres vinaigrette  	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  
Plat principal 	Filet de poisson MSC pané 	Mini penne et légumes sauce provençale 		Saucisse à l'ancienne  	Rôti de dinde Label Rouge  
Garniture 	Purée de légumes 			Haricots blanc nature	Petits pois carottes
Produit laitier 					
Dessert 	Compote de pommes bio 	Yaourt fermier arôme fraise  		Fruit de saison 	Gâteau de savoie 

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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

