



SEMAINE DU

7 au 13 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 	Soupe alphabet 	Tomate à la crème 		Carottes bio râpées 	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette 
Plat principal 	Sauté de boeuf au paprika 	Filet de dinde sauce suprême 		Parmentier de lentilles vertes 	Jambon braisé
Garniture 	Haricots beurre	Carottes bio 			Butternut à la Daupinoise au lait fermier 
Produit laitier 					
Dessert 	Flan caramel	Riz bio au lait fermier chocolat 		Fruit de saison 	Fruit de saison 

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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

