



SEMAINE DU

18 au 24 novembre 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 bio râpées   			Pâté de campagne 	
Plat principal 	Curry de la mer 	Oeufs durs bio béchamel au lait fermier   		Ripaille de boeuf   	Jambon braisé
Garniture 	Riz bio pilaf  	Purée de pommes de terre et betteraves bio  			Petits pois nature
Produit laitier 		Brique de vache			Chanteneige bio 
Dessert 	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison 		Riz au lait fermier et aux épices  	Fruit de saison 

RS JEAN MIGAULT R04076 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.

