



SEMAINE DU

25 novembre au 01 décembre 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 		Salade de pommes et noix 			Lentilles bio en salade  
Plat principal 	Emincé de volaille sauce suprême 	Pâtes bio à la carbonara  		Galette PdeT ail et fines herbes 	Filet de poisson MSC pané 
Garniture 	Carottes bio et haricots blancs  				Haricots verts à la provençale
Produit laitier 	Pont l'Evêque AOP 			Saint Paulin bio 	
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Entremets caramel au lait fermier  		Fruit de saison   	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.

