



SEMAINE DU

8 au 14 avril 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 	Accras à la morue	Tomate nature 		Concombres à la crème  	Pâté de foie  
Plat principal 	Paupiette de veau	Blanquette de volaille Label Rouge  		Pâtes bio sauce tomate à l'arrabiata  	Rôti de dinde sauce chasseur 
Garniture 	Haricots beurre	Frites au four			Purée de pommes de terre  
Produit laitier 					
Dessert 	Compote de pommes bio 	Yaourt fermier  		Crème aux oeufs au lait fermier  	Fruit de saison 

RS ST MARS LA REORTHE R04490 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.

