



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 	Macédoine mayonnaise  	Concombres à la crème  		Salade verte et maïs	Samoussas
Plat principal 	Filet de colin sauce nantaise 	Pâtes bio sauce tomate à l'arrabiata  		Rôti de dinde au colombo 	Estouffade de boeuf 
Garniture 	Boulgour bio  			Frites au four	Petits pois nature
Produit laitier 	Munster AOP 	Petit moulé nature		Edam bio 	Emmental bio 
Dessert 	Fruit de saison 	Crème aux oeufs au lait fermier  		Yaourt fermier  	Fruit de saison 

RS DE CHAMPTOCE S/LOIRE R00334 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.

