



SEMAINE DU

15 au 21 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 	Betteraves bio vinaigrette  	Lentilles bio en salade  		Pamplemousse rose 	Tomate nature 
Plat principal 	Emincé de dinde à la crème 	Palette de porc 		Galette curry de brocolis 	Estouffade de boeuf 
Garniture 	Boulgour 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  			Frites au four
Produit laitier 	Munster AOP 	Tartare		Gouda bio 	Chanteneige bio 
Dessert 	Fruit de saison 	Crème dessert à la vanille		Mousse au chocolat	Fruit de saison 

RS LA CHAPELLE AUX NAUX R03755 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.

