



SEMAINE DU

20 au 26 mai 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 râpées 		Salade de riz à la provençale 	Tomate nature 
Plat principal 		Aiguillettes panées de blé		Palette de porc 	Boeuf Bourguignon 
Garniture 		Haricots blancs à la tomate		Chou brocolis bio à la crème   	Pommes de terre à la Daupinoise au lait fermier  
Produit laitier 				Petit fromage frais sucré	
Dessert 		Yaourt fermier  		Fruit de saison 	Gâteau pomme et caramel à partager 

RS LA BRETONNIERE LA CLAYE R04250 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.

