



SEMAINE DU

14 au 20 octobre 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 bio râpées   			Salade jardiverger  	
Plat principal 	Nems aux légumes  	Rôti de porc BBC 		Emincé de volaille sauce forestière 	Filet de poisson MSC pané 
Garniture 	Coquillettes bio  	Petits pois nature		Purée de pommes de terre bio   	Riz et chou fleur   
Produit laitier 		Pont l'Evêque AOP 			Cantadou
Dessert 	Flan caramel	Fruit de saison 		Fromage blanc à la crème de marron	Fruit de saison 

RS ST VIVIEN R04645 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

