



SEMAINE DU

9 au 15 septembre 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 	Taboulé bio à la menthe  			Salade de blé bio pomme raisin 	
Plat principal 	Colin à la crème de chorizo 	Galette de lentilles, boulgour et légumes		Poulet façon Rome Antique 	Saucisse à l'ancienne  
Garniture 	Haricots verts	Ratatouille  		Purée de pommes de terre et panais   	Haricots blanc nature
Produit laitier 		Brique de vache			Chanteneige bio 
Dessert 	Flan caramel	Fruit de saison 		Pain perdu façon pudding à partager  	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).

