



SEMAINE DU

27 mai au 02 juin 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 	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Taboulé bio à la menthe</b>  		<b>Crudités assorties</b>  	<b>Pâtes bio arc en ciel vinaigrette</b>  
Plat principal 	<b>Blanc de dinde Label Rouge braisé</b>  	<b>Colin à la crème de moutarde</b> 		<b>Riz bio et colombo de légumes</b>  	<b>Knack de porc</b> 
Garniture 	<b>Frites au four</b>	<b>Julienne de légumes</b> 			<b>Petits pois nature</b>
Produit laitier 					
Dessert 	<b>Yaourt fermier arôme fraise</b>  	<b>Fruit de saison</b> 		<b>Fruit de saison</b> 	<b>Entremet chocolat au lait fermier</b>  

RS ECOLE GERMAINE HEROUX R02628 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).

