



SEMAINE DU

24 au 30 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 		Melon 		Terrine de légumes   	Tomate bio nature  
Plat principal 		Porc Label Rouge au caramel  		Parmentier de légumes d'été  	Paëlla de poisson au riz bio  
Garniture 		Ratatouille bio   			
Produit laitier 					
Dessert 		Cake marbré à partager 		Fruit de saison 	Flan vanille nappé caramel bio 

RS ECOLE GERMAINE HEROUX R02628 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

