



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   	Taboulé à la menthe 		Potage de légumes  	
Plat principal 	Nems aux légumes	Rôti de porc BBC  		Emincé de volaille sauce forestière 	
Garniture 	Coquillettes bio  	Petits pois nature		Purée de pommes de terre bio   	
Produit laitier 					
Dessert 	Flan caramel	Fruit de saison  		Fromage blanc à la crème de marron	

RS ECOLE GERMAINE HEROUX R02628 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

