



SEMAINE DU

2 au 08 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 	Salade piémontaise  	Tomate bio nature   B		Melon 	Betteraves bio vinaigrette B
Plat principal 	Tajine de volaille 	Palette de porc 		Paëlla de poisson au riz bio  B	Pâtes bio et légumes sauce provençale  B
Garniture 	Carottes bio  B	Courgettes bio à la provençale   B			
Produit laitier 		Carré président		Petit fromage frais sucré	
Dessert 	Yaourt sucré vanille bio B	Cake aux pépites de chocolat à partager 		Fruit de saison B	Fruit de saison 

RS LA CHAPELLE CHAUSSEE R04184 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

