



SEMAINE DU

30 septembre au 06 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  | Betteraves bio vinaigrette B | Salade de riz et de légumes   | | Salade verte et emmental  | Pâté de campagne  |
| Plat principal  | Sauté de porc Label Rouge   | Aiguillettes panées de blé | | Emincé de dinde à la crème  | Filet de colin sauce nantaise  |
| Garniture  | Flageolets | Purée de pommes de terre bio et céleri  B | | Méli-mélo de légumes bio   B  | Coquillettes bio  B |
| Produit laitier  | Saint Nectaire AOP  | | | | Champsecret |
| Dessert  | Fruit de saison  | Yaourt fermier   | | Chou à la crème au lait fermier   | Fruit de saison B |

RS L'AIGUILLON SUR VIE R04350 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquoque.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.

