



SEMAINE DU

22 au 28 juillet 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 gourmande au blé bio  	Salade verte et emmental 	Concombres à la crème bio   	Tomate nature  	
Plat principal 	Palette de porc à la diable 	Tartine maraîchère 	Volaille teriyaki 	Knack de porc 	
Garniture 	Tajine de légumes  		Petits pois nature	Haricots blanc nature	
Produit laitier 	Saint Môret	Yaourt sucré bio 	Chanteneige bio 	Brique de vache	
Dessert 		Fruit de saison 	Chou à la crème au lait fermier  	Yaourt sucré bio 	

ALSH JEAN FERRAT R04535 Sélection Enfant GR 3

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).

