



SEMAINE DU

15 au 21 avril 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 	Concombres vinaigrette  			Pâtes arc en ciel mayonnaise 	
Plat principal 	Palette de porc 	Sauté de boeuf bio au paprika  	Volaille teriyaki 	Oeufs brouillés pommes de terre  	Filet de dinde sauce suprême 
Garniture 	Flageolets	Haricots beurre	Purée de légumes  	Chou fleur bio vapeur    	Riz aux légumes 
Produit laitier 		Camembert bio 	Edam bio 		Carré président
Dessert 	Crème dessert chocolat	Quatre quart à partager 	Flan caramel	Fruit de saison 	Fruit de saison 

ALSH SAINT GEORGES DE DIDONNE R03549 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.

