



SEMAINE DU

22 au 28 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 			Chou blanc vinaigrette  	Pâté de campagne 	
Plat principal 	Colin à la crème de moutarde 	Emincé de porc 	Mijotée de boeuf 	Sauté de volaille sauce suprême 	
Garniture 	Semoule couscous bio nature  	Carottes bio  	Pommes de terre rôties 	Petits pois nature	
Produit laitier 	Tomme noire	Vache qui rit bio 			
Dessert 	Compote de pommes bio 	Gâteau de savoie 	Yaourt sucré bio 	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 [radislaquete.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

