



SEMAINE DU

29 avril au 05 mai 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 		Semoule d'hiver 		Concombres au fromage blanc  	
Plat principal 	Boeuf à la provençale 	Colin Dugléré 		Coquillettes bio sce tomate façon bolognaise  	Chou fleur et jambon béchamel au lait fermier   
Garniture 	Frites au four	Haricots verts			
Produit laitier 	Edam bio 				Chanteneige bio 
Dessert 	Entremets vanille au lait fermier  	Fruit de saison		Flan caramel	Cake marbré à partager 

RS SAINT GEORGES DE DIDONNE R03548 Sélection Enfant GR 4

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

