



SEMAINE DU

6 au 12 mai 2024

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio




















B 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  Betteraves vinaigrette 	Macédoine mayonnaise   Carottes râpées au citron 			
Plat principal 	Tartine tomate, jambon et fromage   Mijotée de boeuf 	Poulet au four  Rôti de porc au colombo 			
Garniture 	Riz doré  Courgettes béchamel au lait fermier   	Blé  Epinards hachés à la crème 			
Produit laitier 	Carré président Tomme noire	Emmental Mimolette			
Dessert 	Entremets caramel au lait fermier   Compote de pommes fraises	Cake aux pépites de chocolat à partager  Fromage blanc aux fruits			

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 Impulsion Adulte GR 5

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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

