



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











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 	<b>Betteraves vinaigrette</b> 	<b>Carottes râpées au citron</b> 			
Plat principal 	<b>Mijotée de boeuf</b> 	<b>Rôti de porc au colombo</b> 			
Garniture 	<b>Courgettes béchamel</b>  	<b>Blé</b> 			
Produit laitier 	<b>Tomme noire</b>	<b>Emmental</b>			
Dessert 	<b>Purée de pommes fraises sans sucre</b>	<b>Fruit de saison</b> 			

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](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).

