



SEMAINE DU

10 au 16 juin 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 chinois en salade 	Tomate nature 	Pastèque 	Carottes râpées 	Melon 
Plat principal 	Boeuf au jus 	Boeuf aux oignons 	Blanc de dinde braisé 	Rôti de dinde 	Foie de génisse sauce échalote 
Garniture 	Pommes de terre rôties 	Semoule couscous nature 	Tajine de légumes  	Ratatouille  	Epinards hachés à la crème 
Produit laitier 	Saint Paulin portion			Vache qui rit	
Dessert 	Fruit de saison 	Fromage blanc framboise	Riz au lait  	Fruit de saison 	Yaourt fruité light

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.

