



SEMAINE DU

15 au 21 juillet 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	Carottes râpées à l'ail 		Tomate mozzarella 		
			Céleri rémoulade 		
Plat principal	Pâtes à la carbonara 		Pizza au jambon 		
	Steak haché poivre 		Curry de la mer 		
Garniture	Courgettes béchamel au lait fermier 		Riz 		
	Epinards hachés à la crème 		Fenouil et carottes 		
Produit laitier	Champsecret 		Camembert 		
	Saint Bricet 		Rondelé 		
Dessert	Entremets praliné au lait fermier 		Compote de pommes pruneaux 		
	Liégeois café 		Yaourt sucré 		

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

