



SEMAINE DU

22 au 28 avril 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 		Beurre de maquereaux  Salade fraîcheur  	Concombres à la crème   Salade de museau et pommes de terre  		
Plat principal 		Pâtes à la bolognaise  Rôti de dinde 	Escalope de porc au romarin  Dahl de lentilles 		
Garniture 		Pommes de terre à l'ail  	Pommes de terre rôties 		
Produit laitier 		Tartare			
Dessert 		Crème dessert au caramel Yaourt aromatisé aux fruits	Mousse au chocolat		

IME BORDAGE FONTAINE - CHOLET R00036 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).

