



SEMAINE DU

15 au 21 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	 <b>Pamplemousse rose</b> 	<b>Tomate nature</b> 		<b>Pâtes arc en ciel mayonnaise</b> 	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>  
Plat principal	 <b>Palette de porc</b> 	<b>Sauté de boeuf bio au paprika</b>  		<b>Oeufs brouillés pommes de terre</b>  	<b>Filet de dinde sauce suprême</b> 
Garniture	 <b>Flageolets</b>	<b>Haricots beurre</b>		<b>Chou fleur bio vapeur</b>    	<b>Riz aux légumes</b> 
Produit laitier		<b>Camembert</b>		<b>Fromage blanc sucré</b>	<b>Carré président</b>
Dessert	 <b>Crème dessert chocolat</b>	<b>Quatre quart à partager</b> 		<b>Fruit de saison</b> 	<b>Fruit de saison</b> 

RS PUBLIQUE BAZOUGES LA PEROUSE R03893 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais



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)

