
























SEMAINE DU

2 au 8 décembre 2024

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Velouté de brocolis BIO au kiri 	Salade verte BIO et son chèvre chaud  Céléri rémoulade BIO 		Avocat aux crevettes  Betteraves BIO vinaigrette 	Pommes de terre ciboulette BIO 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille 	Poisson frais sauce fruits de mer 		Chili con carné BIO 	Croustillant de blé
Garniture 	Coquille BIO au beurre 	Carottes BIO braisées 		Riz BIO 	Haricots verts 
Produit laitier 	Chanteneige BIO * 	Petit Louis		Edam BIO * 	St Nectaire AOP 
Dessert 	Fruits de saison BIO *	Yaourt aromatisé BIO & Local		Compote pomme banane BIO	Fruit de saison BIO *

Une cantine vraiment engagée



VRAIMENT de chez nous 
VRAIMENT bon pour la planète et pour l'Homme 



*Aide UE à destination des écoles.
Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65



RESTORIA
Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager