RS ST JEAN DE LA MOTTE (SAINT-JEAN-DE-LA-MOTTE)

	Lundi 02/11	Mardi 03/11	Mercredi 04/11	Jeudi 05/11	Vendredi 06/11
Entrée	Salade de riz au jambon	Carottes bio râpées	Salade verte et maïs	Crêpe au fromage	Duo de chou blanc et rouge mayonnaise
Plat principal	Blanc de dinde braisé	Billes végétales	Hachis parmentier bio	Rôti de porc BBC	Colin sauce aurore au lait fermier
Garniture	Purée de légumes bio	Flageolets		Epinards hachés béchamel au lait fermier	Blé bio
Produit laitier	Gouda	Camembert	Coulommiers	Petit fromage frais sucré	Vache qui rit bio
Dessert	Liégeois chocolat	Ananas frais	Flan caramel	Banane bio	Entremets vanille au lait fermier

Légende des groupes alimentaires

- Lait et produits laitiers
- Viande, poisson et œufs
- Légumes et fruits
- Céréales et dérivés, légumes secs
- Matières grasses

Légende de nos engagements La cantine de Radis

- La cuisine de nos chefs
- Du champs à l'assiette

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

*Aide UE à destination des écoles

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite,propriétés exclusives de RESTORIA.

RS ST JEAN DE LA MOTTE (SAINT-JEAN-DE-LA-MOTTE)

	Lundi 09/11	Mardi 10/11	Jeudi 12/11	Vendredi 13/11
Entrée	Salade de pâtes bio et fèves à l'italienne	Céleri rémoulade	Carottes bio râpées à l'huile de noix	Chou chinois en salade
Plat principal	Palette de porc sauce moutarde	Colin aux petits légumes	Dahl de lentilles	Filet de dinde nature
Garniture	Carottes bio	Semoule bio et légumes d'hiver	Riz bio	Petits pois nature
Produit laitier	Cantadou	Petit fromage frais sucré	Edam bio	Cantal AOP
Dessert	Yaourt fermier arôme fraise	Orange	Gâteau pomme et caramel au lait fermier	Poire

Légende des groupes alimentaires

- Lait et produits laitiers
- Viande, poisson et œufs
- Légumes et fruits
- Céréales et dérivés, légumes secs
- Matières grasses

Légende de nos engagements La cantine de Radis

- La cuisine de nos chefs
- Du champs à l'assiette

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

*Aide UE à destination des écoles

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite,propriétés exclusives de RESTORIA.

RS ST JEAN DE LA MOTTE (SAINT-JEAN-DE-LA-MOTTE)

	Lundi 16/11	Mardi 17/11	Mercredi 18/11	Jeudi 19/11	Vendredi 20/11
Entrée	Pommes de terre bio ciboulette	Salade verte maïs et emmental	Velouté p. de terre bio carottes bio poireaux	Betteraves bio vinaigrette	Samoussas
Plat principal	Calamars à la romaine	Coquillettes bio sce tomate façon bolognaise	Colin sauce hollandaise	Cassoulet	Poulet façon Yassa
Garniture	Haricots beurre		Chou fleur bio vapeur		Purée de patate douce et pommes de terre
Produit laitier	Coulommiers bio	Fripon	Tartare	Tomme noire	Camembert bio
Dessert	Crème dessert vanille	Pomme bio	Poire	Banane bio	Flan noix de coco au lait fermier

Légende des groupes alimentaires

- Lait et produits laitiers
- Viande, poisson et œufs
- Légumes et fruits
- Céréales et dérivés, légumes secs
- Matières grasses

Légende de nos engagements La cantine de Radis

- La cuisine de nos chefs
- Du champs à l'assiette

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

*Aide UE à destination des écoles

RESTORIA se réserve la possibilité de modifier les menus pour des raisons d'approvisionnement, tout en respectant l'équilibre alimentaire. Toute reproduction du personnage Radis la Toque, du logo est interdite,propriétés exclusives de RESTORIA.