

Restaurant scolaire de Poligné (POLIGNE)

	Lundi 28/09	Mardi 29/09	Mercredi 30/09	Jeudi 01/10	Vendredi 02/10
Entrée 	 Semoule bio d'hiver 	Macédoine vinaigrette 	 Pommes de terre mimolette 	Salade verte et maïs 	 Concombres bio vinaigrette
Plat principal 	Pané de poisson blanc 	 Duo de blé bio et petits pois sauce raclette 	 Oeufs brouillés nature 	 Saucisse à l'ancienne 	 Filet de dinde nature
Garniture 	 Courgettes béchamel au lait fermier 		Haricots verts 	Haricots blanc nature 	 Chou fleur, pommes de terre bio à la crème
Produit laitier 	Coulommiers 	 Chanteneige bio 	 Edam bio 	Petit fromage frais sucré 	Cantal AOP
Dessert 	 Compote de pommes bio 	 Entremets caramel au lait fermier 	 Yaourt sucré vanille bio 	Ananas frais 	 Cake aux pépites de chocolat

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
- L'agriculture Bio, logique (recette contenant des produits issus de la l'agriculture biologique)
- Des produits de qualité

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.