

Restaurant scolaire de Poligné (POLIGNE)

	Lundi 12/10	Mardi 13/10	Mercredi 14/10	Jeudi 15/10	Vendredi 16/10
Entrée 	Salade de riz et maïs vinaigrette 	Pâté haricots rouge et maïs 	Potage pommes de terre bio carottes bio navets bio 	Betteraves bio vinaigrette 	Duo de chou blanc et rouge vinaigrette
Plat principal 	Filet de dinde nature 	Porc au caramel 	Blanc de dinde à la basquaise 	Colin sauce dieppoise 	Pâtes sauce au kiri et lentilles bio
Garniture 	Chou fleur béchamel au lait fermier 	Haricots verts 	Riz bio 	Pommes de terre rissolées 	
Produit laitier 	Coulommiers 	Camembert bio 	Chanteneige bio 	Petit fromage frais sucré 	Vache qui rit bio
Dessert 	Crème dessert vanille 	Gâteau cacao pois chiches 	Flan caramel 	Raisin blanc 	Ananas frais

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.