



SEMAINE DU

19 au 25 septembre 2022

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 	Salade de riz à la provençale 	Salade verte et maïs		Chou fleur vinaigrette 	Melon
Plat principal 	Mijotée de boeuf 	Chili végétarien 		Rôti de dinde au Colombo 	Sauté de porc 
Garniture 	Haricots verts persillés	Semoule couscous bio nature  		Frites au four	Carottes et haricots blancs  
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP 	Bûchette laitière		Emmental bio 	Saint Paulin bio 
Dessert 	Purée pomme abricot bio 	Poire		Yaourt fermier arôme fraise 	Chou au chocolat au lait fermier 

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaToque.fr](http://radislaToque.fr)



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).

