



SEMAINE DU

17 au 23 octobre 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 piémontaise 	Concombres à la crème 		Salade de riz et pois chiches 	Velouté de légumes 
Plat principal 	Colin dieppois 	Hachis parmentier 		Croustillants de blé	Palette de porc 
Garniture 	Chou brocolis  			Petits pois nature bio 	Pâtes torsades bio  
Produit laitier 	Tomme noire	Emmental		Brie	Chanteneige
Dessert 	Yaourt fermier 	Entremets vanille au lait fermier 		Ananas frais	Orange

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur 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.

