



SEMAINE DU

26 juin au 02 juillet 2023

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 	Pommes de terre ciboulette 	Betteraves bio vinaigrette  		Carottes râpées 	Tomate bio nature 
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Riz façon cantonais végétarien 		Palette de porc à la provençale 	Filet de poisson pané
Garniture 	Epinards hachés à la crème 			Semoule couscous bio nature  	Petits pois nature
Produit laitier 	Camembert bio 	Petit moulé nature		Ovale des princes	Chanteneige bio 
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison		Fruit de saison	Flan chocolat au lait fermier à partager 

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 3

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.

