



SEMAINE DU

18 au 24 septembre 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 	Salade de riz à la provençale 	Salade verte et emmental		Chou fleur vinaigrette 	Tomate nature 
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Carottes et lentilles 		Sauté de porc 	Mijotée de boeuf bio  
Garniture 	Haricots verts persillés	Blé bio  		Frites au four	Carottes bio et haricots blancs   
Produit laitier 	Comté AOP au lait cru 	Bûchette laitière		Emmental bio 	Tartare
Dessert 	Compote de pommes bio 	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Safari cake 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.

