



SEMAINE DU

1 au 07 mai 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 		Carottes râpées 		Radis et beurre	Mortadelle
Plat principal 		Parmentier végétarien 		Emincé de dinde à la crème 	Filet de colin à la brestoise 
Garniture 				Courgettes bio béchamel au lait fermier  	Blé bio  
Produit laitier 		Chanteneige bio 		Tomme noire	Fromage blanc sucré
Dessert 		Yaourt fermier arôme fraise 		Safari cake à partager 	Fruit de saison

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

