



SEMAINE DU

8 au 14 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 		Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  		Betteraves bio vinaigrette  	Tomate et huile d'olives bio 
Plat principal 		Jambon braisé sauce rouille 		Boeuf à la provençale 	Pizza aux fromages 
Garniture 		Chou fleur vapeur  		Pommes de terre vapeur 	
Produit laitier 		Vache qui rit bio 		Edam bio 	Petit fromage frais sucré
Dessert 		Liégeois chocolat		Fruit de saison	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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

