



SEMAINE DU

22 au 28 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 	Macédoine mayonnaise 	Carottes râpées 		Salade de riz à la provençale 	
Plat principal 	Blanquette de poisson 	Tartine bolognaise 		Palette de porc 	
Garniture 	Semoule couscous bio nature  			Chou brocolis bio à la crème   	
Produit laitier 	Carré président	Chanteneige bio 		Camembert bio 	
Dessert 	Fruit de saison	Compote de pommes fraises		Crème dessert au caramel	

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 4

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.

