



SEMAINE DU

29 mai au 04 juin 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 		Crudités assorties 	Tomate à l'huile d'olives
Plat principal 		Filet de poisson pané		Galette de lentilles, boulgour et légumes	Pâtes bio à la carbonara  
Garniture 		Petits pois nature		Haricots beurre	
Produit laitier 		Cantal AOP 		Emmental bio 	Yaourt sucré bio 
Dessert 		Yaourt sucré vanille bio 		Entremet chocolat au lait fermier 	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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

