



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 		Salade de riz et maïs vinaigrette 		Salade gourmande au blé bio  	Tomate bio nature 
Plat principal 		Aiguillettes panées de blé		Filet de colin à la brestoise 	Chipolatas 
Garniture 		Petits pois nature		Haricots verts	Flageolets
Produit laitier 		Bûchette laitière			Chanteneige bio 
Dessert 		Compote de pommes bio 		Fruit de saison	Yaourt VRAI bio aromatisé framboise 

RS HIREL R04047 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

