



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 		Carottes râpées au citron 		Concombres et pommes de terre vinaigrette 	Salade de pâtes bio et cervelas  
Plat principal 		Hachis végétarien 		Jambon braisé sauce rouille 	Blanquette de poisson 
Garniture 				Coquillettes 	Purée de pommes de terre 
Produit laitier 		Emmental bio 			Saint Paulin bio 
Dessert 		Cake aux pépites de chocolat à partager 		Crème dessert à la vanille	Fruit de saison

RS HIREL R04047 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

