



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 	<b>Carottes râpées</b> 	<b>Radis et beurre</b>		<b>Concombres à la crème</b> 	<b>Salade verte au maïs et emmental</b>
Plat principal 	<b>Palette de porc</b> 	<b>Olivade de boeuf</b> 		<b>Rôti de dinde sauce verte</b> 	<b>Gnocchis ail et fines herbes</b> 
Garniture 	<b>Frites au four</b>	<b>Boulgour bio</b>  		<b>Purée de haricots verts</b> 	
Produit laitier 	<b>Vache qui rit bio</b> 	<b>Comté AOP au lait cru</b> 		<b>Chanteneige bio</b> 	<b>Camembert bio</b> 
Dessert 	<b>Yaourt VRAI bio aromatisé framboise</b> 	<b>Yaourt nature sans sucre</b>		<b>Entremets pistache au lait fermier</b> 	<b>Fruit de saison</b> 

RS HIREL R04047 Sélection Enfant GR 4

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 la santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

