



SEMAINE DU

16 au 22 mai 2022

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 bio au jambon 	Concombres à la crème bio  		Salade piémontaise 	Betteraves bio vinaigrette  
Plat principal 	Paupiette de veau	Mijotée de porc Label Rouge  		Colin Ducléré 	Quinoa d'Anjou aux légumes-V 
Garniture 	Courgettes bio à la provençale  	Flageolets bio 		Petits pois nature	Pâtes torsades bio  
Produit laitier 		Tomme blanche		Emmental bio 	
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Glace		Fraises	Tartelette au chocolat 

RS D'ARLECAN R03780 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.

