



SEMAINE DU

5 au 11 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 	Taboulé bio à la menthe  	Radis et beurre		Betteraves bio vinaigrette  	Crêpe au fromage
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Aiguillettes panées de blé		Colin à la crème de chorizo 	Sauté de porc 
Garniture 	Purée de légumes 	Frites au four		Riz 	Haricots verts à l'ail
Produit laitier 	Brie	Bûchette laitière		Carré président	Petit moulé nature
Dessert 	Entremets vanille au lait fermier 	Fruit de saison 		Flan caramel	Compote de pommes bio 

RS ST MAIXENT SUR VIE R04182 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.

