



SEMAINE DU

12 au 18 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 	Chou chinois en salade 	Tomate bio nature 		Pâté de foie 	Melon
Plat principal 	Sauté de boeuf bio au paprika  	Billes de soja sauce curry 		Rôti de dinde 	Couscous à l'agneau et semoule bio   
Garniture 	Julienne de légumes et pâtes 	Courgettes bio à la mexicaine  		Petits pois nature	
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP 	Tomme noire		Vache qui rit bio 	Saint Bricet
Dessert 	Fruit de saison	Gâteau à l'orange à partager 		Fruit de saison	Crème dessert à la vanille

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](http://radislatoque.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](http://www.mangerbouger.fr).

