



SEMAINE DU

19 au 25 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 	Carottes râpées au citron 	Pommes de terre et thon 		Salade gourmande au blé bio  	Macédoine mayonnaise 
Plat principal 	Pâtes sauce au kiri et lentilles bio  	Boeuf napolitain 		Jambon braisé	Colin sauce hollandaise 
Garniture 		Haricots beurre 		Ratatouille 	Pommes de terre vapeur 
Produit laitier 	Tomme blanche	Gouda bio 		Bûchette laitière	Emmental bio 
Dessert 	Fruit de saison	Entremet chocolat au lait fermier 		Purée pomme poire bio 	Yaourt fermier arôme fraise 

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.

