



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 	Macédoine mayonnaise 	Carottes râpées 		Salade de riz à la provençale 	Concombres à la crème 
Plat principal 	Blanquette de poisson 	Tartine bolognaise 		Palette de porc 	Rôti de dinde sauce verte 
Garniture 	Semoule couscous bio nature  		Chou brocolis bio à la crème   	Purée de haricots verts 	
Produit laitier 	Carré président	Chanteneige bio 		Camembert bio 	Vache qui rit bio 
Dessert 	Fruit de saison	Compote de pommes fraises		Crème dessert au caramel	Entremets pistache au lait fermier 

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.

