



SEMAINE DU

19 au 25 septembre 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 à la provençale  | Salade verte et maïs | | Chou fleur vinaigrette  | Melon |
| Plat principal  | Mijotée de boeuf  | Chili végétarien  | | Rôti de dinde au colombo  | Sauté de porc  |
| Garniture  | Haricots verts persillés | Semoule couscous bio nature   | | Frites au four | Carottes et haricots blancs   |
| Produit laitier  | Saint Nectaire AOP  | Bûchette laitière | | Emmental bio  | Saint Paulin bio  |
| Dessert  | Purée pomme abricot bio  | Poire | | Yaourt fermier arôme fraise  | Chou au chocolat au lait fermier  |

RS LAVAUSSÉAU R03989 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.

