



SEMAINE DU

3 au 09 juillet 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 	Salade de riz à la provençale 	Pommes de terre et cervelas 		Concombres à la crème 	Melon
Plat principal 	Poulet à la crème 	Mijotée de boeuf 		Pâtes aux légumes d'été 	Jambon blanc
Garniture 	Carottes bio  	Chou brocolis bio   			Haricots verts
Produit laitier 					
Dessert 	Safari cake à partager 	Fruit de saison 		Yaourt sucré vanille bio 	Compote de pommes bio 

RS DISSE SOUS LE LUDE R02593 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 la santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

