



Radis la Toque.fr

SEMAINE DU

13 au 19 mai 2024

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 	Taboulé bio à la menthe  	Betteraves bio vinaigrette  		Concombres vinaigrette  	Accras à la morue
Plat principal 	Cordon bleu de volaille 	Colin Dugléré 		Pâtes sauce au kiri et lentilles bio  	Emincé de porc 
Garniture 	Courgettes à la provençale   	Riz bio  			Carottes bio  
Produit laitier 	Saint Bricet	Tomme blanche		Gouda bio 	Fripon
Dessert 	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison 		Chou à la crème au lait fermier 	Glace

RS ANGLIERS R04216 Sélection Enfant GR 3

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 ta santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

