



RadislaToque.fr

SEMAINE DU

8 au 14 février 2021

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 	Semoule, maïs et thon 	Betteraves vinaigrette 		Crêpe au fromage	Chou rouge vinaigrette 
Plat principal 	Palette de porc 	Mini penne à l'arrabiata 		Rôti de dinde sauce chasseur 	Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Petits pois cuisinés 			Chou brocolis  	Riz au curcuma 
Produit laitier 		Croix de Malte		Cantadou	
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Compote de pommes		Banane	Entremets vanille au lait fermier 

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Impulsion Enfant GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaToque.fr

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerouger.fr.

