

Radis la Toque .fr

SEMAINE DU

28 mars au 03 avril 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 	Chou blanc et PdeT bio vinaigrette  	Carottes râpées fromage, vinaigrette balsamique 		Radis et beurre	Pâté de foie 
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé 	Emincé de porc 		Poulet au four 	Pavé de hoki MSC à la dieppoise  
Garniture 	Jardinière de légumes   	Haricots blanc nature		Salsifis et carottes   	Pâtes torti
Produit laitier 	Carré président				Tartare
Dessert 	Crème dessert chocolat	Yaourt aromatisé aux fruits		Quatre quart à partager 	Banane bio 

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaatoque.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.

