



RadisLaToque.fr

SEMAINE DU

13 au 19 juin 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 	Betteraves bio vinaigrette  B	Salade de riz bio aux haricots rouges  B		Crêpe au fromage	Salade de carottes et haricots mungo au surimi 
Plat principal 	Parmentier de poisson 	Paupiette de veau		Rôti de dinde 	Sauté de boeuf au paprika 
Garniture 		Crumble de légumes 		Julienne de légumes 	Flageolets
Produit laitier 	Saint Bricet				Camembert bio B
Dessert 	Abricots	Crème dessert à la vanille		Fraises	Flan pâtissier abricots au lait fermier 

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

