



Radis la Toque.fr

SEMAINE DU

3 au 09 octobre 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 	Taboulé à la menthe 	Concombres vinaigrette 		Salade verte au maïs et emmental	Pommes de terre ciboulette 
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Pâtes bio à la bolognaise végétarienne  		Saucisse de Strasbourg	Filet de poisson MSC pané 
Garniture 	Purée de légumes 			Flageolets bio 	Petits pois carottes bio 
Produit laitier 	Carré président				Tomme blanche
Dessert 	Purée pomme abricot bio 	Crème dessert au caramel		Raisin blanc	Entremet chocolat au lait fermier 

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 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 la santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

