



Radis la Toque.fr

SEMAINE DU

21 au 27 novembre 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 	Salade de blé au thon 	Salade verte et maïs		Chou rouge vinaigrette 	Endives et mimolette 
Plat principal 	Boeuf aux carottes bio   	Hachis végétarien 		Blanc de dinde aux légumes 	Rôti de porc BBC  
Garniture 				Riz 	Petits pois nature
Produit laitier 	Samos				Camembert bio 
Dessert 	Crème dessert à la vanille	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Nuage à la pêche 

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

