



RadislaToque.fr

SEMAINE DU

1 au 07 juillet 2024

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 	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  <b>B</b>	Accras à la morue	Taboulé bio à la menthe  <b>B</b>	Carottes râpées 	Melon 
Plat principal 	Poulet au four 	Filet de dinde Label Rouge nature  	Colin Dugléré 	Pizza tomate et fromage   <b>B</b>	Jambon blanc
Garniture 	Petits pois nature bio <b>B</b>	Carottes bio  <b>B</b>	Julienne de légumes 	Sabode	Chips
Produit laitier 			Yaourt sucré bio <b>B</b>		
Dessert 	Fruit de saison Nectarines  <b>B</b>	Yaourt sucré vanille bio <b>B</b>		Crème dessert chocolat bio <b>B</b>	Fruit de saison Barbares <b>B</b>

RS DE PIRIAC SUR MER R03348 Sélection Enf

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 ta santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

