



SEMAINE DU

4 au 10 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 	Macédoine mayonnaise 	Concombres à la crème 		Salade de riz et maïs vinaigrette 	Radis et beurre
Plat principal 	Estouffade de boeuf 	Pâtes bio à la bolognaise végétarienne  		Jambon braisé	Filet de poisson MSC pané 
Garniture 	Boulgour bio  			Chou fleur bio béchamel au lait fermier  	Riz sauce tomate 
Produit laitier 	Mimolette			Brie	
Dessert 	Compote de pommes fraises	Yaourt aromatisé aux fruits		Safari cake à partager 	Crème dessert chocolat bio 

RS DE REAUMUR R03793 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 la santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

