



SEMAINE DU

9 au 15 mai 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 vinaigrette 	Salade du jardin 	Pommes de terre ciboulette 	Radis de pays	Macédoine vinaigrette
Plat principal 	Filet de colin au persil 	Hachis parmentier 	Boeuf au paprika 	Poulet à la poitevine 	Colin à la graine de moutarde 
Garniture 	Carottes persillées  		Chou brocolis  	Boulgour 	Riz au curry 
Produit laitier 	Tomme noire	Petit fromage frais nature	Saint Bricet	Yaourt nature sans sucre	Fromage de chèvre
Dessert 	Pomme	Ananas frais	Fraises	Banane	Fraises

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 Impulsion Adulte GR 5

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.

