



SEMAINE DU

23 au 29 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 	Salade dorzia 	Salade grecque 	Lentilles en salade 		
Plat principal 	Colin à l'anis et fenouil 	Steak haché sauce tomate 	Boeuf aux oignons 		
Garniture 	Coquillettes	Courgettes persillées 	Haricots verts		
Produit laitier 	Yaourt nature sans sucre	Chanteneige	Bûchette laitière		
Dessert 	Purée de pommes coings sans sucre	Ananas frais	Purée de pêches		

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](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).

