



SEMAINE DU

11 au 17 juillet 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 	Concombres vinaigrette 	Crudités vinaigrette et noix 	Tomates au cumin 		
Plat principal 	Boeuf à la tomate 	Colin au citron 	Oeufs brouillés nature 		
Garniture 	Purée de pommes de terre et carottes 	Courgettes sautées au citron 	Pommes de terre rôties 		
Produit laitier 	Chanteneige	Fromage blanc nature sans sucre	Yaourt nature sans sucre		
Dessert 	Pomme	Brugnon	Ananas frais		

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.

