

Radis la Toque .fr

SEMAINE DU

25 au 31 mars 2024

Une cantine vraiment engagée

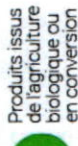
1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio





















4/ De VRAIS produits de qualité



5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée 	Betteraves bio vinaigrette  	Pizza  		Salade verte et emmental	Salade de riz bio et maïs  
Plat principal 	Pâtes bio à la carbonara  	Poulet au four 		Gratin de blé et pois chiche au cheddar 	Filet de poisson pané
Garniture 		Petits pois nature			Haricots verts à la provençale
Produit laitier 	Emmental 			Vache qui Rit	
Dessert 	Flan caramel 	Poire		Banane 	Fromage blanc sucré

RS ST AVAUGOURD DES LANDES R03233 Sélection Enfant GR 4



RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais



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

