



Radis la Toque.fr

SEMAINE DU

4 au 10 octobre 2021

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 vinaigrette 	Salade verte au maïs et emmental	Tomate nature	Salade de riz à la provençale 	Pâté de campagne 
Plat principal 	Sauté de porc marengo 	Croustillants de blé	Filet de colin à la brestoise 	Poulet au four 	Coquillettes bio au saumon  
Garniture 	Flageolets	Petits pois nature bio  	Haricots verts	Côtes de blettes et pommes de terre à la crème  	
Produit laitier 					
Dessert 	Pomme bio  	Mousse au chocolat 	Cake à la praline rose à partager 	Ananas frais	Poire

RS MOULINS R04187 Sélection Enfant GF

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.fr



Viandes bovines, porcines et volailles. Origine : France.

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements. Pour la santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr.

