

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 verte et oeuf	Betteraves vinaigrette 		Feuilleté au cantadou 	Céleri bio rémoulade   
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Langue de boeuf sauce tomate 		Jambon braisé	Colin Dugléré 
Garniture 	Coquillettes	Carottes bio   		Côtes de blettes à la crème  	Boulgour 
Produit laitier 	Yaourt sucré	Six de savoie		Saint Nectaire AOP 	Tartare
Dessert 	Clémentines	Crêpe au chocolat		Cocktail de fruits	Fromage blanc aux fruits

RS FELIX PAUGER R00439 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaToque.fr

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

