



RadislaToque.fr

SEMAINE DU

10 au 16 octobre 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 	Céleri rémoulade 	Salade de quinoa d'Anjou à la mexicaine 		Crêpes au fromage 	Velouté de panais au curcuma  
Plat principal 	Risotto d'hiver au riz bio  	Jambon blanc		Filet de colin sauce nantaise 	Tajine de volaille 
Garniture 		Purée de pommes de terre à la muscade 		Coquillettes	Salsifis sauce tomate  
Produit laitier 	Fromage de brebis			Tomme blanche	Edam bio 
Dessert 	Yaourt fermier 	Compote de pommes fraises		Pain d'épices à partager 	Raisin blanc

RS DE ST JEAN DE SAUVES R03867 Sélection Enfant GR 3

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 la santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr.

