



SEMAINE DU

20 au 26 juin 2022

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio










**B** 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 	Melon	Concombres à la crème bio  <b>B</b>		Tomates à l'huile d'olive 	Salade de riz et maïs vinaigrette 
Plat principal 	Dhal de lentilles et riz bio  <b>B</b>	Rôti de porc 		Emincé de volaille  	Dos de cabillaud sauce citronnée  
Garniture 		Chou brocolis 		Frites	Ratatouille bio  <b>B</b>
Produit laitier 	Fromage	Brie			
Dessert 	Abricot	Tarte pommes rhubarbe		Crème dessert au chocolat bio  <b>B</b>	Fraises

R90898G5S25A2022

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://radislatoque.fr)



Viandes bovines, porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

\*Aide UE à destination des écoles.

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.  
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

