

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 gourmande 	Tomate bio nature  		Salade piémontaise 	Melon
Plat principal 	Rôti de porc BBC coulis de poivrons  	Emincé de volaille aux oignons et raisins 		Langue de boeuf sauce tomate 	Duo de lentilles et riz bio sauce provençale   
Garniture 	Epinards hachés à la crème 	Flageolets		Riz 	
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP 			Fromage de chèvre	
Dessert 	Pomme bio  	Flan pâtissier au lait fermier 		Banane	Yaourt aromatisé aux fruits

RS DE REAUMUR R03793 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

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

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



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

