



SEMAINE DU

16 au 22 janvier 2023

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 	Lentilles bio en salade  	Potage de légumes bio  	Pamplemousse rose	Muffin de carottes aux épices douces 	
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé	Palette de porc 	Colin sauce hollandaise	Boeuf bourguignon bio  	Blanquette de volaille Label Rouge  
Garniture 	Epinards hachés à la crème 	Haricots blanc nature	Semoule couscous bio nature	Chou brocolis bio   	Pommes de terre rissolées
Produit laitier 			Tomme blanche		Tomme noire
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison Clémentines	Crème dessert au chocolat bio	Soupe de fruits 	Fruit de saison Banane bio 

RS COULEURS ET PARENTHESES R03129 Sélection Enfant GR 4

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

