



SEMAINE DU

23 au 29 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 	Salade verte et maïs	Pâtes bio d'hiver  			Nems aux légumes
Plat principal 	Crozet sauce au kiri et lentilles bio  	Paupiette de veau	Tartine Pommes de terre ail et fines herbes	Filet de colin à la brestoise 	Rôti de porc BBC  
Garniture 		Carottes bio  	Salade	Boulgour bio  	Côtes de blettes, pommes de terre bio à la crème   
Produit laitier 			Camembert	Mimolette	
Dessert 	Fruit de saison Pomme bio 	Oeufs au lait fermier 	Banane	Yaourt fermier arôme fraise 	Crème dessert chocolat bio 

RS COULEURS ET PARENTHÈSES R03129 Sélection Enfant GR 4

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

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

