



SEMAINE DU

22 au 28 janvier 2024

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 	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 		Velouté de légumes  	Carottes bio râpées   B
Plat principal 	Filet de dinde sauce suprême 	Estouffade de boeuf 		Billes de soja sauce curry	Colin Dugléré 
Garniture 	Julienne de légumes 	Blé bio  B		Frites au four	Haricots beurre
Produit laitier 	Emmental bio 	Rondelé		Croc' lait	Ovale des princes
Dessert 	Soupe de fruits 	Fromage blanc aux fruits		Fruit de saison   B	Roulé feuilleté au chocolat 

RS ARMAILLE R03400 Sélection Enfant GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

