



SEMAINE DU

20 au 26 janvier 2025

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  | Bourguignon de boeuf bio  B | | Billes de soja sauce curry | Colin Dugléré  |
| Garniture  | Julienne de légumes  | Blé bio  B | | Frites au four | Chou brocolis à la crème   |
| Produit laitier  | Emmental bio  | | | | |
| Dessert  | Fruit de saison | Flan caramel | | Fruit de saison   B | Chou au chocolat au lait fermier  |

RS MILL'GOULES R03520 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

