



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 	Rondelé		Coulommiers	Croc' lait
Dessert 	Fruit de saison	Flan caramel		Fruit de saison   B	Chou au chocolat au lait fermier 

RS DISSE SOUS LE LUDE R02593 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.

