



SEMAINE DU

13 au 19 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 	Pâtes bio d'hiver  	Carottes bio râpées   		Saucisson à l'ail et beurre 	Chou chinois en salade 
Plat principal 	Jambon braisé	Blanquette de volaille 		Estouffade de boeuf 	Galette savoyarde 
Garniture 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Haricots verts bio 		Riz 	
Produit laitier 					
Dessert 	Fruit de saison 	Riz au lait fermier chocolat  		Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits

RS AGRESPO ST MALO DU BOIS R04301 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.

