



SEMAINE DU

27 janvier au 02 février 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  | Betteraves vinaigrette | Chou rouge vinaigrette   | | Friand au poisson  | Pommes de terre bio ciboulette    |
| Plat principal  | Bolognaise de lentilles vertes | Colin à la crème de moutarde  | | Blanc de dinde Label Rouge braisé   | Palette de porc  |
| Garniture  | | Riz bio   | | Haricots verts à l'ail | Epinards hachés béchamel au lait fermier   |
| Produit laitier  | | | | | |
| Dessert  | Liégeois chocolat | Fruit de saison  | | Fruit de saison  | Crème dessert à la vanille |

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

