



SEMAINE DU

23 au 29 janvier 2023

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	Macédoine mayonnaise 		Velouté de légumes 	Carottes bio râpées  B
Plat principal 	Rôti de porc BBC  	Colin Dugléré 		Billes de soja à la tomate 	Estouffade de boeuf 
Garniture 	Julienne de légumes 	Coquillettes bio B		Frites au four	Chou brocolis  
Produit laitier 	Mimolette	Rondelé		Croc' lait	Bûchette laitière
Dessert 	Purée pomme abricot bio B	Crème dessert à la vanille		Fruit de saison B	Flan chocolat au lait fermier à partager 

RS LA CHAPELLE AUX NAUX R03755 Sélection Enfant GR 4

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

