



SEMAINE DU

30 janvier au 05 février 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  | Carottes bio râpées   | Macédoine mayonnaise  | | Chou blanc bio vinaigrette   | Pâté de campagne  |
| Plat principal  | Jambon braisé  | Billes de soja à la tomate  | | Colin sauce aurore  | Sauté de volaille Label Rouge sauce suprême   |
| Garniture  | Haricots verts à l'ail   | Semoule couscous bio nature   | | Riz bio   | Purée de légumes bio   |
| Produit laitier  | Camembert bio  | | | | Petit fromage frais sucré |
| Dessert  | Cake à la praline rose à partager  | Compote de pommes | | Crêpe au chocolat | Fruit de saison  |

RS L'AIGUILLON SUR VIE R04350 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.

