



SEMAINE DU

22 au 28 janvier 2024

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 	<b>Betteraves bio vinaigrette</b>  	<b>Chou chinois en salade</b> 		<b>Carottes et céleri bio vinaigrette</b>   	<b>Salade de riz bio au thon</b>  
Plat principal 	<b>Chili aux légumineuses</b> 	<b>Blanc de dinde braisé</b> 		<b>Colin à la crème de moutarde</b> 	<b>Paupiette de veau</b>
Garniture 	<b>Riz bio</b>  	<b>Carottes bio</b>  		<b>Boulgour bio</b>  	<b>Petits pois nature</b>
Produit laitier 	<b>Petit fromage frais sucré</b>				
Dessert 	<b>Fruit de saison</b>   	<b>Semoule au lait fermier</b>  		<b>Yaourt fermier arôme fraise</b>  	<b>Fruit de saison</b> 

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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

