



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 					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 	Tomme noire	Fripon		Yaourt sucré bio 	
Dessert 	Liégeois chocolat	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Crème dessert à la vanille

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 Sélection Enfant GR 3

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).

