



SEMAINE DU

3 au 09 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 	Semoule bio, maïs et thon  	Betteraves bio vinaigrette 			
Plat principal 	Volaille teriyaki 	Paupiette de veau		Tartiflette  	Tartine bretonne au chou fleur
Garniture 	Carottes bio  	Petits pois nature			
Produit laitier 				Fromage blanc sucré	Brie
Dessert 	Fruit de saison 	Crêpe au chocolat		Fruit de saison 	Yaourt fermier arôme citron  

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



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.

