



SEMAINE DU

25 au 31 janvier 2021

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 	Salade verte et oeuf	Feuilleté au cantadou 		Pâtes bio d'hiver   	Céleri bio rémoulade   
Plat principal 	Crozet sauce au kiri et lentilles bio   	Langue de boeuf sauce tomate 		Blanc de dinde braisé 	Colin Dugléré 
Garniture 		Coquillettes		Côtes de blettes à la crème  	Riz 
Produit laitier 		Yaourt sucré			
Dessert 	Clémentines			Crème dessert praliné	Fromage blanc aux fruits

RS STE THERESE ST BRIEUC R04055 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaToque.fr](http://radislaToque.fr)

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



\* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.



Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).