



SEMAINE DU

10 au 16 janvier 2022

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 	Crêpe au fromage	Carottes bio râpées  B		Betteraves bio vinaigrette  B	Potage au potiron 
Plat principal 	Rôti de porc BBC sauce chasseur  	Estouffade de boeuf 		Tartiflette végétarienne 	Pavé de hoki MSC sauce aurore  
Garniture 	Carottes bio  B	Chou fleur vapeur  			Riz 
Produit laitier 				Yaourt sucré	
Dessert 	Kiwi	Flan pâtissier abricots au lait fermier 			Pomme bio 

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



Viandes bovines, porcines et volailles. Origine : France.

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements. Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

