



SEMAINE DU

9 au 15 janvier 2023

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	Pamplemousse rose			Velouté de butternut 
Plat principal 	Rôti de porc BBC  	Estouffade de boeuf 		Tartiflette végétarienne 	Colin Dugléré 
Garniture 	Petits pois nature	Carottes bio  B			Semoule couscous nature 
Produit laitier 				Petit fromage frais sucré	
Dessert 	Fruit de saison	Flan chocolat au lait fermier à partager 		Compote de pommes fraises	Fruit de saison B

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.
Décret n°2022-65

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

