



SEMAINE DU

30 janvier au 05 février 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 	Carottes bio râpées  B	Macédoine mayonnaise 		Chou blanc bio vinaigrette  B	Semoule d'hiver 
Plat principal 	Falafels fèves et menthe 	Billes de soja à la tomate 		Riz façon cantonais végétarien 	Oeufs brouillés basquaise 
Garniture 	Haricots verts à l'ail  B	Semoule couscous bio nature 		Purée de légumes bio  B	
Produit laitier 					
Dessert 	Cake à la praline rose à partager 	Fruit de saison		Crêpe au chocolat	Fruit de saison 

RS STE THERESE ST BRIEUC R04055 Impulsion Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.fr



Viandes bovines, porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

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

