



SEMAINE DU

16 au 22 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 	Lentilles bio en salade  <b>B</b>	Potage de légumes bio  <b>B</b>		Muffin de carottes aux épices douces 	Chou blanc bio vinaigrette  <b>B</b>
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé	Palette de porc 		Boeuf bourguignon bio  <b>B</b>	Poulet au four 
Garniture 	Purée de pommes de terre 	Haricots blanc nature		Chou fleur vapeur  	Pommes de terre rissolées
Produit laitier 					
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison		Soupe de fruits 	Fruit de saison 

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)



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](http://www.mangerbouger.fr).

