



SEMAINE DU

23 au 29 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 	Salade verte et maïs	Pâtes bio d'hiver  <b>B</b>		Céleri rémoulade 	Carottes râpées 
Plat principal 	Crozet sauce au kiri et lentilles 	Paupiette de veau		Filet de colin à la brestoise 	Blanc de dinde braisé 
Garniture 		Carottes bio  <b>B</b>		Boulgour bio  <b>B</b>	Côtes de blettes et pommes de terre à la crème  
Produit laitier 					
Dessert 	Fruit de saison <b>B</b>	Oeufs au lait fermier 		Yaourt fermier arôme fraise 	Crème dessert au caramel

RS STE THERESE ST BRIEUC R04055 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la *saisonnalité*  
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaquete.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

