



SEMAINE DU

6 au 12 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 	Salade de riz au jambon 	Pizza 		Pamplemousse rose	Salade de pommes et noix
Plat principal 	Cordon bleu de volaille 	Olivade de boeuf		Palette de porc à la provençale 	Gnocchis ail et fines herbes 
Garniture 	Poêlée archestrade aux carottes bio   	Haricots verts		Frites au four	
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP 				
Dessert 		Fruit de saison 		Fromage blanc aux 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 [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).

