



SEMAINE DU

22 au 28 janvier 2024

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 	Betteraves bio vinaigrette  	Chou chinois en salade 		Carottes et céleri bio vinaigrette   	Salade de riz bio au thon  
Plat principal 	Chili aux légumineuses 	Blanc de dinde Label Rouge braisé  		Colin à la crème de moutarde 	Palette de porc 
Garniture 	Riz bio  	Carottes bio  		Boulgour bio  	Petits pois nature bio 
Produit laitier 					
Dessert 	Fruit de saison   	Semoule au lait fermier  		Yaourt fermier arôme fraise  	Fruit de saison 

RS ECOLE GERMAINE HEROUX R02628 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.

