



SEMAINE DU

3 au 09 février 2025

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 mimosa 	Pizza   		Pamplemousse rose 	Macédoine mayonnaise  
Plat principal 	Rôti de porc BBC sauce rouille  	Olivade de boeuf 		Billes de soja sauce curry	Sauté de volaille marengo 
Garniture 	Poêlée archestrade aux carottes bio   	Petits pois nature		Frites au four	Boulgour 
Produit laitier 		Camembert bio 			
Dessert 	Crêpe au chocolat	Fruit de saison 		Yaourt aromatisé aux fruits	Fruit de saison 

RS LA CHAPELLE CHAUSSEE R04184 Sélection Enfant GR 3

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.

