



SEMAINE DU

27 janvier au 02 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 	Chou blanc et PdeT bio vinaigrette 	Salade verte et emmental 		Saucisson à l'ail et beurre 	Carottes bio râpées 
Plat principal 	Filet de dinde sauce suprême 	Tartine à la tomate façon bolognaise		Colin sauce citronnée 	Tartiflette aux pommes de terre bio 
Garniture 	Julienne de légumes 			Purée de pommes de terre 	
Produit laitier 		Saint Paulin bio 			
Dessert 	Crème dessert à la vanille	Yaourt aromatisé aux fruits		Fruit de saison 	Yaourt fermier arôme citron 

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.

