



SEMAINE DU

5 au 11 février 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 	Lentilles bio en salade  	Pizza   		Pamplemousse rose 	Potage des alpages  
Plat principal 	Filet de poisson MSC pané 	Olivade de boeuf bio  		Billes de soja sauce curry	Crozet au jambon sauce raclette 
Garniture 	Poêlée archestrade aux carottes bio   	Chou fleur bio vapeur    		Frites au four	
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP 	Saint Paulin bio 		Montcadi croûte noire	Yaourt sucré bio 
Dessert 	Fruit de saison  	Fruit de saison 		Crème dessert chocolat bio 	Gâteau de savoie 

RS DE LA TRINITE CHATEAUBRIANT R04390 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.

