



SEMAINE DU

16 au 22 janvier 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  | Chou rouge vinaigrette  | Muffin de carottes aux épices douces  | | Céleri rémoulade  | Pâté de campagne  |
| Plat principal  | Boeuf bourguignon bio   | Jambon braisé | | Galette savoyarde  | Blanquette de volaille  |
| Garniture  | Riz  | Epinards hachés béchamel au lait fermier  | | | Haricots verts bio  |
| Produit laitier  | Pont l'Evêque AOP  | Emmental bio  | | Yaourt sucré bio  | Tartare |
| Dessert  | Flan caramel | Soupe de fruits  | | Fruit de saison | Semoule au lait fermier  |

RS ST MAIXENT SUR VIE R04182 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.

