



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 	Carottes bio râpées   B	Pommes de terre bio ciboulette   B		Potage des alpages  	Semoule bio, maïs et thon  B
Plat principal 	Olivade de boeuf 	Aiguillettes panées de blé		Crozet au jambon sauce raclette 	Rôti de dinde sauce chasseur 
Garniture 	Flageolets	Petits pois nature			Chou fleur vapeur   
Produit laitier 		Saint Nectaire AOP 			Brie
Dessert 	Fruit de saison 	Liégeois chocolat		Gâteau de savoie 	Fruit de saison 

RS JAVENE R03700 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.

