



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

RS DE LOUANS R04444 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaToque.fr](http://radislaToque.fr)



Viandes bovines, porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.  
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

