



SEMAINE DU

25 au 31 janvier 2021

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 	Pâtes d'hiver 	Salade de riz aux haricots rouges 		Velouté de butternut 	Carottes râpées 
Plat principal 	Jambon braisé 	Duo de choux béchamel au lait fermier  		Colin Dugléré 	P'tit brin de veau sauce tomate
Garniture 	Epinards hachés à la crème 			Riz 	Frites au four
Produit laitier 	Carré président				Fromage Kiri
Dessert 	Pomme bio  	Crème dessert à la vanille		Entremet chocolat au lait fermier 	Clémentines

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Impulsion Enfant GR 5

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

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

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



\* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.



Pour ta santé, pratique une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).