



RadislaToque.fr

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 	Beurre de maquereaux 
Plat principal 	Boeuf bourguignon bio  <b>B</b>	Jambon braisé		Galette savoyarde 	Blanquette de volaille 
Garniture 	Riz 	Epinards hachés béchamel au lait fermier 			Haricots verts bio <b>B</b>
Produit laitier 					
Dessert 	Flan caramel	Soupe de fruits 		Fruit de saison	Semoule au lait fermier 

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 Sélection Enfant GR 3

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.

