



RadislaToque.fr

SEMAINE DU

23 au 29 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 	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise 		Velouté de légumes 	Carottes bio râpées  
Plat principal 	Rôti de porc BBC  	Colin Dugléré 		Billes de soja à la tomate 	Estouffade de boeuf 
Garniture 	Julienne de légumes 	Coquillettes bio 		Frites au four	Chou brocolis  
Produit laitier 					
Dessert 	Purée pomme abricot bio 	Crème dessert à la vanille		Fruit de saison 	Flan chocolat au lait fermier à partager 

RS STE MARIE LA CHAPELLE MARAIS R03676 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 ta santé, profite d'une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

