



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 	Pamplemousse rose	Macédoine vinaigrette	Velouté de carottes au cumin 	Salade de pommes de terre 	Carottes râpées 
Plat principal 	Filet de colin à la fondue de poireau 	Steak haché sauce tomate 	Rôti de porc aux baies roses 	Saucisse de volaille 	Filet de dinde au curry 
Garniture 	Purée de pommes de terre et carottes 	Pommes de terre béchamel 	Macaroni	Haricots beurre persillés	Boulgour 
Produit laitier 	Brie	Fromage blanc nature sans sucre	P'tit cabray	Petit fromage frais nature	Fromage blanc nature sans sucre
Dessert 	Purée de pommes bananes sans sucre	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison	Fruit de saison 

IME EUROPE - LES PONTS DE CE R00003 Impulsion Adulte GR 5

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, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

