



SEMAINE DU

5 au 11 février 2024

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 	Carottes bio râpées   	Pommes de terre bio ciboulette   		Potage des alpages  	Semoule bio, maïs et thon  
Plat principal 	Olivade de boeuf 	Aiguillettes panées de blé		Crozet au jambon sauce raclette 	Rôti de dinde sauce chasseur 
Garniture 	Flageolets	Petits pois nature			Chou fleur vapeur   
Produit laitier 	Chanteneige				Brie
Dessert 		Liégeois chocolat		Gâteau de savoie 	

RS ECOLE JEANNE D'ARC R02744 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).

