



SEMAINE DU

18 au 24 décembre 2023

Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio




















B 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 	Semoule bio d'hiver  B	Carottes bio râpées   B		Terrine de poisson sauce ciboulette 	Pâtes bio d'hiver  B
Plat principal 	Jambon braisé	Galette de lentilles, boulgour et légumes		Emincé de volaille sauce suprême 	Blanquette de poisson 
Garniture 	Chou fleur vapeur   	Petits pois nature		Pommes de terre noisettes	Carottes   
Produit laitier 	Carré président	Fromage blanc sucré		Emmental bio B	
Dessert 	Fruit de saison (non lavé)	Fruit de saison (non lavé) B		Roulé chocolat framboise à partager 	Yaourt aromatisé aux fruits

RS PUBLIQUE BAZOUGES LA PEROUSE R03893 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaetouque.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

