



Radis la Toque.fr

SEMAINE DU

13 au 19 janvier 2025

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    <b>B</b>	Velouté de lentilles corail  		Salade verte et maïs	Pâtes bio d'hiver  <b>B</b>
Plat principal	Chipolatas 	Aiguillettes panées de blé		Poulet au four 	Bourguignon de boeuf bio <b>B</b> 
Garniture	Haricots blanc nature 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  		Haricots verts bio <b>B</b>	Butternut à la Dauphinoise au lait fermier  
Produit laitier	Saint Nectaire AOP  	Yaourt sucré bio <b>B</b>		Brie	
Dessert	Fruit de saison  	Fruit de saison <b>B</b>		Chou au chocolat au lait fermier 	Flan caramel

RS PUBLIQUE BAZOUGES LA PEROUSE R03893 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 ta santé, pratique une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr.

