



SEMAINE DU

20 au 26 janvier 2025

Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine

2/ VRAIMENT de chez nous

3/ L'agriculture VRAIMENT bio

4/ De VRAIS produits de qualité

5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme

**B** Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 <p>Betteraves vinaigrette</p>	 <p>Chou chinois en salade</p>		 <p>Carottes et céleri vinaigrette</p>	  <p>Salade de riz bio, betteraves et pois chiches</p>
Plat principal	    <p>Hachis parmentier bio</p>	  <p>Blanc de dinde Label Rouge braisé</p>		 <p>Chili sin carne</p>	<p>Pané de poisson blanc</p>
Garniture		<p>Petits pois nature</p>		  <p>Riz bio</p>	   <p>Carottes à la crème</p>
Produit laitier	 <p>Petit fromage frais sucré</p>	 <p>Emmental bio</p>		<p>Croc' lait</p>	<p>Fripon</p>
Dessert	  <p>Fruit de saison</p>	  <p>Flan nature à partager</p>		  <p>Entremet chocolat au lait fermier</p>	   <p>Fruit de saison</p>

RS DE MAZIERES DE TOURAINE R02797 Sélection Enfant GR 4



Viandes bovines, porcines et volailles. Origine : France. Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Pour la carte, contactez une assistante pédagogique sur [les@mangerbouger.fr](mailto:les@mangerbouger.fr)

