



SEMAINE DU

13 au 19 juin 2022

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 	Salade de carottes et haricots mungo au surimi 	Salade piémontaise (oeufs bio)  		Melon	Salade de riz aux haricots rouges 
Plat principal 	Jambon braisé 	Poulet sauce barbecue 		Parmentier de poisson 	Oeufs durs bio sauce tomate  
Garniture 	Flageolets  	Carottes			Crumble de légumes 
Produit laitier 		Vache qui rit bio 			Fromage blanc sucré
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Abricots		Flan pâtissier abricots au lait fermier 	Fraises

RS BOULOGNE R04201 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

