



SEMAINE DU

5 au 11 septembre 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 piémontaise 	Betteraves vinaigrette 		Melon	Tomate nature
Plat principal 	Gnocchis ail et fines herbes 	Tajine de volaille 		Paëlla de poisson au riz bio  	Langue de boeuf sauce tomate 
Garniture 	Courgettes bio persillées  	Haricots verts bio 			Pommes de terre vapeur 
Produit laitier 				Petit fromage frais sucré	
Dessert 	Cocktail de fruits	Flan pâtissier abricots au lait fermier 		Banane	Yaourt aromatisé aux fruits

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

