



SEMAINE DU

10 au 16 octobre 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 quinoa d'Anjou à la mexicaine 	Céleri rémoulade 		Velouté de panais au curcuma  	Concombres à la crème 
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Risotto d'hiver au riz bio  		Palette de porc 	Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Purée de pommes de terre à la muscade 			Salsifis sauce tomate  	Haricots verts persillés
Produit laitier 	Emmental bio 			Petit fromage frais sucré	
Dessert 	Compote de pommes fraises	Yaourt fermier 		Banane bio 	Pain d'épices à partager 

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.

