



SEMAINE DU

17 au 23 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 verte et maïs	Betteraves vinaigrette 		Tomate au basilic 	Pâtes arc en ciel vinaigrette 
Plat principal 	Billes de soja à la tomate 	Rôti de porc BBC  		Hachis parmentier 	Filet de poisson MSC pané 
Garniture 	Coquillettes bio 	Haricots blancs à la tomate			Chou fleur vapeur  
Produit laitier 	Camembert			Vache qui rit bio 	
Dessert 	Crème biscuit spéculoos au lait fermier 	Poire bio 		Nuage à la fraise 	Ananas frais

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.

