



SEMAINE DU

5 au 11 décembre 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 	Céleri rémoulade 	Gougère au lait fermier 		Betteraves bio vinaigrette  B	Chou blanc et PdeT vinaigrette 
Plat principal 	Colin Dugléré 	Sauté de porc 		Mijotée de boeuf 	Aiguillettes panées de blé
Garniture 	Riz bio  B	Haricots beurre		Haricots blanc nature	Epinards hachés béchamel au lait fermier 
Produit laitier 		Fromage de chèvre			
Dessert 	Crème dessert chocolat	Fruit de saison B		Yaourt fermier arôme fraise 	Fruit de saison

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.

