



SEMAINE DU

23 au 29 janvier 2023

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 	Crêpe au fromage	Macédoine mayonnaise		Velouté de légumes	Carottes bio râpées
					 
Plat principal 	Rôti de porc BBC	Colin Dugléré		Billes de soja à la tomate	Estouffade de boeuf
	 				
Garniture 	Julienne de légumes	Coquillettes bio		Frites au four	Chou brocolis
					 
Produit laitier 	Saint Nectaire AOP			Croc' lait	
					
Dessert 	Purée pomme abricot bio	Crème dessert à la vanille		Fruit de saison	Flan chocolat au lait fermier 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.

