



SEMAINE DU

6 au 12 février 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 	Semoule d'hiver 	Carottes bio râpées  		Potage de légumes bio  	Betteraves bio vinaigrette  
Plat principal 	Olivade de boeuf 	Palette de porc 		Gnocchis ail et fines herbes 	Rôti de dinde sauce chasseur 
Garniture 	Haricots beurre	Frites au four			Chou fleur vapeur  
Produit laitier 	Chanteneige bio 			Yaourt sucré bio 	Brie
Dessert 	Fruit de saison 	Flan caramel		Fruit de saison	Cake à la praline rose 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

