



SEMAINE DU

11 au 17 septembre 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 	Carottes bio râpées   	Tomate et pomme de terre   		Chou chinois en salade 	Taboulé bio à la menthe  
Plat principal 	Poulet sauce citron 	Filet de poisson MSC pané 		Boeuf napolitain 	Courgettes et sa farce tomatée
Garniture 	Pommes de terre bio persillées   	Haricots beurre		Riz bio  	
Produit laitier 	Tomme noire			Vache qui rit	Ovale des princes
Dessert 	Fruit de saison	Mousse au chocolat		Fruit de saison 	Crème dessert à la vanille

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.

