



SEMAINE DU

25 septembre au 01 octobre 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 	Samoussas	Pâtes bio arc en ciel mayonnaise  		Melon 	Salade de lentilles et oeufs bio  
Plat principal 	Palette de porc 	Boeuf bio aux oignons  		Paëlla au poisson 	Tartine courgettes et chèvre 
Garniture 	Epinards hachés à la crème 	Ratatouille  			
Produit laitier 		Cantadou			Emmental
Dessert 	Fruit de saison 	Fromage blanc aux fruits		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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

