



SEMAINE DU

18 au 24 mars 2024

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 	Oeufs durs mayonnaise	Salade verte et emmental		Lentilles bio en salade  	Salade de riz bio et maïs  
Plat principal 	Chili sin carne 	Boeuf aux oignons 		Palette de porc 	Rôti de dinde 
Garniture 	Coquillettes	Pommes de terre rôties 		Haricots verts à l'ail	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 	Chanteneige bio 				
Dessert 	Fruit de saison   	Entremets vanille au lait fermier  		Liégeois chocolat	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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

