



SEMAINE DU

25 au 31 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 	<b>Chou blanc et PdeT bio vinaigrette</b>    	<b>Radis et beurre</b>		<b>Betteraves bio vinaigrette</b>  	<b>Beurre de sardines</b> 
Plat principal 	<b>Aiguillettes panées de blé</b>	<b>Colin dieppois</b> 		<b>Poulet au four</b> 	<b>Rougail de saucisse</b> 
Garniture 	<b>Petits pois carottes</b>	<b>Blé bio</b>  		<b>Côtes de blettes, pommes de terre bio à la crème</b>   	<b>Riz bio</b>  
Produit laitier 		<b>Petit fromage frais sucré</b>			
Dessert 	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Compote de pommes</b>		<b>Quatre quart à partager</b> 	<b>Fruit de saison</b> 

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).

