



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

