



SEMAINE DU

3 au 09 juin 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 	Rillettes 	Radis et beurre		Carottes râpées 	Taboulé bio à la menthe  
Plat principal 	Tajine de volaille 	Billes de soja à la tomate		Colin à la crème de moutarde 	Knack de porc 
Garniture 	Haricots verts	Frites au four		Blé bio  	Purée de légumes  
Produit laitier 	Brie				
Dessert 	Compote de pommes bio 	Yaourt sucré vanille bio 		Cake aux pépites de chocolat 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.

