



SEMAINE DU

24 au 30 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
<b>Entrée</b> 	<b>Salade piémontaise</b>  	<b>Accras à la morue</b>		<b>Salade verte et maïs</b>	<b>Carottes râpées</b> 
<b>Plat principal</b> 	<b>Nems aux légumes</b>	<b>Blanc de dinde Label Rouge braisé</b>  		<b>Cheese burger</b>	<b>Sauté de porc</b> 
<b>Garniture</b> 	<b>Courgettes bio persillées</b>   	<b>Epinards hachés à la crème</b> 		<b>Frites au four</b>	<b>Flageolets</b>
<b>Produit laitier</b> 		<b>Petit moulé nature</b>			
<b>Dessert</b> 	<b>Yaourt fermier arôme fraise</b>  	<b>Fruit de saison</b> 		<b>Cookie</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).

