



SEMAINE DU

4 au 10 novembre 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 	Pâtes bio d'hiver  	Carottes bio râpées   		Salade verte et maïs	Crêpe au fromage
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Billes de blé façon thaï à la tomate		Colin sauce aurore  	Palette de porc 
Garniture 	Purée de légumes bio    	Flageolets		Blé bio  	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 	Gouda portion	Petit fromage frais sucré			
Dessert 	Compote de pommes bio 	Fruit de saison 		Entremets vanille au lait fermier  	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.

