



SEMAINE DU

20 au 26 janvier 2025

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 	Crêpe au fromage	Céleri rémoulade 		Velouté de légumes  	Carottes bio râpées   <b>B</b>
Plat principal 	Filet de dinde sauce suprême 	Bourguignon de boeuf bio  <b>B</b>		Billes de soja sauce curry	Colin Dugléré 
Garniture 	Julienne de légumes 	Blé bio  <b>B</b>		Frites au four	Chou brocolis à la crème  
Produit laitier 		Rondelé			
Dessert 	Fruit de saison	Flan caramel		Fruit de saison   <b>B</b>	Chou au chocolat au lait fermier 

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).

