



SEMAINE DU

17 au 23 mars 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 	Salade verte pommes et noix 	Betteraves vinaigrette		Macédoine mayonnaise  	Salade de riz bio et maïs  
Plat principal 	Emincé de porc 	Sauté de boeuf aux oignons 		Galette curry de brocolis au lait fermier 	Colin aux petits légumes 
Garniture 	Coquillettes 	Semoule couscous bio nature  			Côtes de blettes et pommes de terre à la crème   
Produit laitier 	Chanteneige bio 			Gouda bio 	Tartare
Dessert 	Compote de pommes	Entremets vanille au lait fermier  		Liégeois chocolat	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.

