



SEMAINE DU

24 février au 02 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 	Accras à la morue	Chou chinois en salade 		Carottes bio râpées   	Pâté de foie  
Plat principal 	Blanquette de porc Label Rouge  	Paupiette de veau		Tajine de légumes et semoule	Sauté de volaille à la provençale 
Garniture 	Haricots beurre	Frites au four			Purée de pommes de terre bio   
Produit laitier 	Petit moulé nature			Chanteneige bio 	
Dessert 	Compote de pommes bio 	Fromage blanc aux fruits		Gâteau à l'orange 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.

