



SEMAINE DU

3 au 09 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 à l'italienne 	Salade verte au maïs et emmental		Chou rouge bio vinaigrette   	Pizza   
Plat principal 	Colin sauce Antillaise 	Sauté de boeuf bio au paprika  		Pâtes bio sauce tomate à l'arrabiata  	Palette de porc 
Garniture 	Chou fleur bio vapeur    	Haricots blanc nature			Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 				Saint Nectaire AOP 	
Dessert 	Fruit de saison  	Beignet fourré		Crème dessert à la vanille	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.

