



SEMAINE DU

12 au 18 mai 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 	Taboulé bio à la menthe  			Crudités en salade au surimi 	Pommes de terre ciboulette  
Plat principal 	Filet de dinde nature 			Tartine tomate, jambon et fromage  	Filet de poisson pané
Garniture 	Courgettes bio à la provençale   				Chou brocolis bio béchamel au lait fermier    
Produit laitier 					Yaourt sucré
Dessert 	Flan caramel			Crêpe au chocolat	Fraises nature 

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

