

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 	Pâtes d'hiver 	Salade de riz aux haricots rouges 		Velouté de butternut 	Carottes râpées 
Plat principal 	Jambon braisé	Duo de choux béchamel au lait fermier  		Colin Ducléré 	Langue de boeuf sauce tomate 
Garniture 	Epinards hachés à la crème 			Riz 	Frites au four
Produit laitier 		Rondelé			Fromage Kiri
Dessert 	Pomme bio  	Crème dessert à la vanille		Entremet chocolat au lait fermier 	Clémentines

OGEC DE BOULOGNE R02551 Impulsion Enfant GR 4

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaToque.fr

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.



* Toutes nos viandes brutes de bœuf, de porc et de volaille sont 100 % françaises.

