



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 à l'italienne 		Radis et beurre	Rillettes 
Plat principal 	Jambon braisé	Aiguillettes panées de blé		Colin aux petits légumes 	Blanquette de volaille Label Rouge  
Garniture 	Carottes bio et haricots blancs  B	Epinards hachés béchamel au lait fermier  		Purée de pommes de terre  	Boulgour bio  B
Produit laitier 	Carré président	Camembert bio B			
Dessert 	Liégeois vanille caramel			Gâteau à l'orange à partager 	Fruit de saison   B

RS JEAN MIGAULT R04076 Sélection Enfant GR 4

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.

