



SEMAINE DU

24 au 30 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 		Pizza   			Lentilles bio en salade  
Plat principal 	Tajine de légumes et semoule	Poulet au four 		Sauté de porc Label Rouge sauce bourguignonne  	Filet de poisson pané
Garniture 		Côtes de blettes et pommes de terre à la crème   		Riz bio  	Haricots verts à la provençale
Produit laitier 	Emmental bio 	Vache qui rit bio 		Petit fromage frais sucré	
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Entremets vanille au lait fermier  

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

