



SEMAINE DU

31 mars au 06 avril 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  | Carottes râpées  | | | | |
| Plat principal  | Blanc de dinde à l'Italienne  | Hachis parmentier au boeuf bio    | | Galette curry de brocolis au lait fermier  | Palette de porc à la diable  |
| Garniture  | Penne rigate  | | | | Carottes bio   |
| Produit laitier  | | Carré président | | Yaourt sucré bio  | Pont l'Evêque AOP  |
| Dessert  | Compote de pommes bio  | Crème dessert chocolat | | Fruit de saison  | Chou à la crème au lait fermier   |

RS JEAN MIGAULT R04076 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la *saisonnalité*
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

