



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 	Oeufs durs mayonnaise	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 	Haricots verts	Epinards hachés béchamel au lait fermier  		Purée de pommes de terre  	Boulgour bio  
Produit laitier 	Carré président	Camembert bio 		Chanteneige bio 	Tomme noire
Dessert 	Liégeois vanille caramel	Fruit de saison 		Gâteau à l'orange 	Fruit de saison   

RS BOUEE R04214 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.

