



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 	Céleri rémoulade 		Crêpe au fromage	Crêpe au fromage
Plat principal 	Blanc de dinde à l'Italienne 	Hachis parmentier au boeuf bio   			Palette de porc à la diable 
Garniture 	Penne rigate 			Coquillettes 	Carottes bio  
Produit laitier 	Camembert bio 	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 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.

