



SEMAINE DU

3 au 09 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 	Céleri bio rémoulade  	Pamplemousse rose 		Pommes de terre bio mimolette   	Macédoine mayonnaise  
Plat principal 	Palette de porc 	Colin sauce Antillaise 		Estouffade de boeuf 	Billes de blé façon thaï nature
Garniture 	Mogettes 	Chou fleur bio vapeur    		Carottes bio  	Riz bio sauce tomate  
Produit laitier 	Chanteneige bio 	Bûchette laitière		Yaourt sucré bio 	
Dessert 	Entremets vanille au lait fermier  	Beignet fourré		Fruit de saison 	Fruit de saison 

RS DE RIALLE R02454 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.

