



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 	Chou blanc et PdeT bio vinaigrette    	Céleri rémoulade 		Radis et beurre	Beurre de sardines
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé	Colin dieppois 		Poulet au four 	Rougail de saucisse 
Garniture 	Haricots verts bio 	Blé bio  		Petits pois carottes	Riz bio  
Produit laitier 	Carré président			Vache qui rit bio 	
Dessert 		Fruit de saison 			Fruit de saison 

RS ST JOSEPH MACHE R02996 Sélection Enfant GR 3

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.

