



SEMAINE DU

24 février au 02 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 	Accras à la morue	Chou chinois en salade 			
Plat principal 	Blanquette de porc Label Rouge  	Paupiette de veau		Tajine de légumes et semoule	Sauté de volaille à la provençale 
Garniture 	Haricots beurre	Frites au four			Purée de pommes de terre bio   
Produit laitier 				Chanteneige bio 	Petit fromage frais sucré
Dessert 	Compote de pommes bio 	Fromage blanc aux fruits		Gâteau à l'orange à partager 	Fruit de saison 

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

