



SEMAINE DU

10 au 16 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 				Salade de blé au thon 	
Plat principal 	Billes de soja à la tomate	Parmentier de volaille 		Rôti de porc BBC  	Filet de poisson pané
Garniture 	Carottes à la crème   			Haricots verts bio à l'ail 	Riz bio aux légumes  
Produit laitier 	Emmental	Camembert bio 			Fromage fondu de brebis
Dessert 	Fruit de saison 	Mousse au chocolat		Fruit de saison 	Yaourt fermier arôme fraise  

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



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.

