



SEMAINE DU

17 au 23 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 verte pommes et noix 			Macédoine mayonnaise  	
Plat principal 	Emincé de porc 	Sauté de boeuf aux oignons 		Galette curry de brocolis au lait fermier 	Colin aux petits légumes 
Garniture 	Coquillettes 	Semoule couscous bio nature  B			Côtes de blettes et pommes de terre à la crème   
Produit laitier 		Port salut			Tartare
Dessert 	Fruit de saison	Entremets vanille au lait fermier  		Liégeois chocolat	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



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.

