



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 					
Plat principal 	<b>Aiguillettes panées de blé</b>	<b>Colin dieppois</b>		<b>Poulet au four</b>	<b>Rougail de saucisse</b>
Garniture 	<b>Haricots verts bio</b>	<b>Blé bio</b>		<b>Petits pois carottes</b>	<b>Riz bio</b>
Produit laitier 	<b>Carré président</b>	<b>Petit fromage frais sucré</b>		<b>Vache qui rit bio</b>	<b>Brique de vache</b>
Dessert 	<b>Flan caramel</b>	<b>Fruit de saison</b>		<b>Quatre quart</b>	<b>Fruit de saison</b>

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).

