



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 à l'italienne 			Rillettes 
Plat principal 	Jambon braisé	Aiguillettes panées de blé		Colin aux petits légumes 	Blanquette de volaille Label Rouge  
Garniture 	Carottes bio et haricots blancs  	Coquillettes 		Purée de pommes de terre  	Boulgour bio  
Produit laitier 	Carré président			Chanteneige bio 	
Dessert 	Liégeois vanille caramel	Fruit de saison 		Gâteau à l'orange à partager 	Fruit de saison   

RS ST VIVIEN R04645 Sélection Enfant GR 4

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).

