



SEMAINE DU

31 mars au 06 avril 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 		Carottes râpées 			
Plat principal 	Blanc de dinde à l'Italienne 	Hachis parmentier au boeuf bio   		Galette curry de brocolis au lait fermier 	Palette de porc à la diable 
Garniture 	Penne rigate 				Carottes bio  
Produit laitier 	Camembert bio 			Tomme blanche 	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 	Compote de pommes bio 	Crème dessert chocolat		Fruit de saison 	Chou à la crème au lait fermier  

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).

