



SEMAINE DU

7 au 13 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 		Chou blanc et PdeT vinaigrette   		Saucisson à l'ail et beurre 	
Plat principal 	Filet de colin à la brestoise 	Mijotée de boeuf 		Sauté de volaille marengo 	Tartine florentine 
Garniture 	Semoule couscous bio nature  	Carottes bio  		Petits pois nature	
Produit laitier 	Tomme noire				Saint Bricet
Dessert 	Fruit de saison	Gâteau de savoie 		Fruit de saison 	Yaourt sucré bio 

RS ST VIVIEN R04645 Sélection Enfant GR 4

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.

