



SEMAINE DU

15 au 21 décembre 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 		Rillettes de poisson 			
Plat principal 	Pané de poisson blanc	Sauté de volaille sauce suprême 		Mijotée de boeuf 	Crozet sauce au kiri et lentilles 
Garniture 	Butternut à la Dauphinoise au lait fermier  	Pommes de terre noisettes		Haricots verts à l'ail	
Produit laitier 	Carré président			Petit fromage frais sucré	Vache qui rit bio 
Dessert 	Pomme bio   	Bûche au chocolat 		Banane bio 	Yaourt fermier  

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.

