



SEMAINE DU

30 mars au 05 avril 2026

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 	Pommes de terre bio ciboulette   			Carottes râpées 	
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Rôti de porc BBC à la diable  		Oeufs brouillés nature   	Parmentier de poisson  
Garniture 	Julienne de légumes 	Chou fleur bio vapeur    		Coquillettes bio  	
Produit laitier 		Yaourt sucré bio 			
Dessert 	Crème dessert vanille	Orange		Dacquoise chocolat 	

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.

