



SEMAINE DU

24 au 30 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 	<b>Chou blanc bio vinaigrette</b>   <b>B</b>	<b>Pizza</b>   <b>B</b>		<b>Salade verte et emmental</b> 	<b>Lentilles bio en salade</b>  <b>B</b>
Plat principal 	<b>Tajine de légumes et semoule</b>	<b>Poulet au four</b> 		<b>Sauté de porc Label Rouge sauce bourguignonne</b>  	<b>Filet de poisson pané</b>
Garniture 		<b>Côtes de blettes et pommes de terre à la crème</b>   		<b>Riz bio</b>  <b>B</b>	<b>Haricots verts bio à la provençale</b> <b>B</b>
Produit laitier 	<b>Emmental bio</b> <b>B</b>	<b>Vache qui rit bio</b> <b>B</b>		<b>Yaourt sucré bio</b> <b>B</b>	
Dessert 	<b>Fromage blanc aux fruits</b>	<b>Fruit de saison</b> 		<b>Fruit de saison</b> <b>B</b>	<b>Entremets vanille au lait fermier</b>  

RS DE RIAILLE R02454 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).

