



SEMAINE DU

10 au 16 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>Pommes de terre bio mimolette</b>   	<b>Salade marignan</b>		<b>Salade de blé au thon</b> 	<b>Carottes râpées</b> 
Plat principal 	<b>Billes de soja à la tomate</b>	<b>Parmentier de volaille</b> 		<b>Rôti de porc BBC</b>  	<b>Filet de poisson pané</b>
Garniture 	<b>Carottes à la crème</b>   			<b>Haricots verts bio à l'ail</b> 	<b>Riz bio aux légumes</b>  
Produit laitier 	<b>Emmental</b>			<b>Bûchette laitière</b>	
Dessert 	<b>Fruit de saison</b> 	<b>Mousse au chocolat</b>		<b>Fruit de saison</b> 	<b>Yaourt fermier arôme fraise</b>  

RS LES PIERIDES DE SERIGNE R04373 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).

