



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 	Salade verte et maïs	Radis et beurre		Carottes râpées 	Salade de pâtes et fèves à l'italienne 
Plat principal 	Rôti de porc BBC sauce rouille  	Hachis parmentier  		Galette aux légumes	Pané de poisson blanc
Garniture 	Pâtes bio à la tomate  				Carottes bio  
Produit laitier 		Carré président		Camembert bio 	
Dessert 	Pomme bio   	Entremet chocolat au lait fermier  		Compote de pommes ananas	Flan caramel

RS CORPE R03984 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).

