



SEMAINE DU

8 au 14 septembre 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 	Tomate et pommes de terre   	Taboulé bio à la menthe  		Concombres à la crème  	Céleri et carottes rémoulade 
Plat principal 	Palette de porc 	Blanc de dinde braisé 		Billes de blé façon thaï nature	Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Courgettes béchamel au lait fermier   	Haricots beurre		Haricots blancs à la tomate	Blé bio  
Produit laitier 	Gouda bio 			Vache qui rit bio 	
Dessert 	Crème dessert chocolat	Chou au chocolat au lait fermier  		Banane (non lavée)	Crème dessert vanille

RS CORPE R03984 Sélection Enfant GR 4

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.

