



SEMAINE DU

9 au 15 mars 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 	Betteraves vinaigrette	Oeufs durs mayonnaise		Salade de blé au thon 	Carottes râpées 
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Parmentier bio de légumineuses   		Rôti de porc BBC  	Pané de poisson blanc
Garniture 	Petits pois nature			Haricots verts à l'ail	Riz bio aux légumes  
Produit laitier 	Camembert bio 			Bûchette laitière	
Dessert 	Poire 	Banane bio 		Mousse au chocolat	Yaourt fermier arôme fraise  

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).

