



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 	Carottes râpées au sésame 	Salade de riz bio et maïs vinaigrette  		Salade verte et emmental 	Potage Crecy  
Plat principal 	Pâtes bio sauce tomate à l'arrabiata  	Sauté de boeuf bio aux oignons  		Rougail de saucisse 	Emincé de volaille au Xérès 
Garniture 		Haricots verts à l'ail		Riz bio  	Petits pois nature
Produit laitier 	Yaourt sucré bio 	Emmental		Saint Nectaire AOP 	Vache qui rit bio 
Dessert 	Clémentines 	Entremets vanille au lait fermier  		Yaourt fermier arôme fraise  	Poire bio  

RS LE LOGIS - GRANZAY GRIPT R03625 Sélection Enfant GR 3

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.

