



SEMAINE DU

13 au 19 octobre 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>Carottes râpées</b> 	<b>Salade gourmande au blé bio</b>  		<b>Salade verte maïs et emmental</b>	<b>Pâtes bio arc en ciel vinaigrette</b>  
Plat principal 	<b>Nems aux légumes</b>	<b>Rôti de porc BBC</b>  		<b>Emincé de volaille sauce forestière</b> 	<b>Poisson pané</b>
Garniture 	<b>Pâtes bio à la tomate</b>  	<b>Petits pois nature</b>		<b>Chou fleur bio vapeur</b>    	<b>Poêlée archestrade aux carottes bio</b>   
Produit laitier 	<b>Pont l'Evêque AOP</b> 	<b>Mimolette</b>		<b>Vache qui rit bio</b> 	<b>Yaourt sucré bio</b> 
Dessert 	<b>Yaourt fermier arôme fraise</b>  	<b>Banane bio</b> 		<b>Brownie moelleux à la betterave</b> 	<b>Poire bio</b>  

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](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).

