



SEMAINE DU

30 mars au 05 avril 2026

| | Lundi | Mardi | Mercredi | Jeudi | Vendredi |
|-----------------|------------------------------------|-------------------------------------|----------|----------------------------|-----------------------------|
| Entrée | Pommes de terre bio ciboulette | Salade de blé au surimi d'hiver | | Carottes râpées | Pamplemousse rose |
| Plat principal | Cordon bleu de volaille | Emincé de porc à la provençale | | Oeufs brouillés nature | Parmenier de poisson |
| Garniture | Julienne de légumes | Chou fleur bio vapeur | | Coquillettes bio | |
| Produit laitier | | | | | |
| Dessert | Crème dessert vanille | Orange | | Dacquoise chocolat | Yaourt aromatisé aux fruits |

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



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.

