



SEMAINE DU

23 au 29 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 	Céleri rémoulade 	Pizza   B		Lentilles bio en salade  B	Chou blanc bio vinaigrette   B
Plat principal 	Blanquette de légumes  	Poulet au four 		Jambon braisé	Filet de colin sauce nantaise 
Garniture 	Semoule couscous bio nature  B	Côtes de blettes et pommes de terre à la crème   		Haricots verts	Riz bio  B
Produit laitier 	Emmental bio B	Saint Paulin bio B		Yaourt sucré bio B	Champsecret
Dessert 	Flan vanille nappé caramel bio B	Poire 		Banane bio B	Liégeois chocolat

RS BOUILLE COURDAULT R04395 Sélection Enfant GR 5

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.

