



SEMAINE DU

21 au 27 avril 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 		Carottes râpées fromage, vinaigrette balsamique 		Oeufs durs mayonnaise	Concombres à la crème  
Plat principal 		Dahl de lentilles 		Filet de dinde au curry 	Estouffade de boeuf 
Garniture 		Riz bio  		Chou fleur bio béchamel au lait fermier    	Pommes de terre rissolées
Produit laitier 		Champsecret		Vache qui rit bio 	Emmental bio 
Dessert 		Yaourt fermier  		Tartelette à la mousse au chocolat	Orange

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.

