



SEMAINE DU

12 au 18 mai 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 	Salade piémontaise  	Mortadelle		Radis et beurre	Tomate et concombres bio vinaigrette   
Plat principal 	Mijotée de boeuf bio  	Sauté de volaille sauce diable 		Aiguillettes panées de blé	Filet de colin à la brestoise 
Garniture 	Haricots verts bio 	Petits pois nature		Pâtes bio à la tomate  	Riz bio  
Produit laitier 	Bûchette laitière	Vache qui rit bio 		Petit fromage frais sucré	Fromage de chèvre
Dessert 	Liégeois chocolat	Flan nature au lait fermier  		Fraises nature 	Yaourt sucré bio 

RS BOUILLE COURDAULT R04395 Sélection Enfant GR 4

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

