



SEMAINE DU

16 au 22 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 	Accras à la morue	Salade de pâtes bio et fèves à l'italienne  		Mousse de betterave bio 	Pâté de campagne 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Aiguillettes panées de blé		Croziflette 	Colin sauce Antillaise 
Garniture 	Carottes bio  	Epinards hachés béchamel au lait fermier  			Boulgour bio  
Produit laitier 	Carré président	Camembert bio 		Chanteneige bio 	Tomme noire
Dessert 	Flan caramel	Ananas frais 		Pain perdu façon pudding au lait fermier  	Pomme bio   

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.

