



SEMAINE DU

5 au 11 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 gourmande au blé bio  	Carottes râpées au citron 			Betteraves bio vinaigrette 
Plat principal 	Colin sauce citronnée 	Hachis parmentier au boeuf bio   			Billes de blé façon thaï nature
Garniture 	Courgettes bio béchamel au lait fermier   				Lentilles vertes bio  
Produit laitier 	Montcadi croûte noire	Coulommiers			Emmental bio 
Dessert 	Compote de pommes bio 	Flan caramel			Cake à la praline rose 

RS BOUILLE COURDAULT R04395 Sélection Enfant GR 4

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.

