



SEMAINE DU

24 au 30 mars 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 	Accras à la morue	Carottes râpées 		Lentilles bio en salade  	Betteraves bio vinaigrette 
Plat principal 	Blanquette de volaille Label Rouge  	Paupiette de veau		Emincé de porc 	Colin sauce Antillaise 
Garniture 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Pâtes bio à la tomate  		Purée de légumes 	Pommes de terre vapeur  
Produit laitier 	Camembert bio 	Carré président		Edam bio 	Fromage fondu de brebis
Dessert 	Fruit de saison 	Gâteau des abeilles au yaourt 		Yaourt fermier arôme fraise  	Fruit de saison 

RS ECOLE DU CHAT PERCHE R02898 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.

