



SEMAINE DU

17 au 23 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 	<b>Chou blanc bio vinaigrette</b>   	<b>Crêpe au fromage</b>		<b>Salade verte et emmental</b> 	<b>Pamplemousse rose</b> 
Plat principal 	<b>Crozet sauce raclette</b> 	<b>Colin aux petits légumes</b> 		<b>Boulettes de boeuf sauce barbecue</b>	<b>Rougail de saucisse</b> 
Garniture 		<b>Haricots verts à l'ail</b>		<b>Chou brocolis bio</b>   	<b>Riz bio</b>  
Produit laitier 	<b>Tomme noire</b>	<b>Vache qui rit bio</b> 		<b>Bûchette laitière</b>	<b>Saint Nectaire AOP</b> 
Dessert 	<b>Compote de pommes bio</b> 	<b>Fruit de saison</b>		<b>Tartelette feuilletée à la pêche</b> 	<b>Fromage blanc aux fruits</b>

RS ECOLE DU CHAT PERCHE R02898 Sélection Enfant GR 5

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislaquete.fr](http://radislaquete.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](http://www.mangerbouger.fr).

