



SEMAINE DU

17 au 23 février 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>Céleri rémoulade</b> 	<b>Pizza</b>   <b>B</b>		<b>Rillettes</b> 	<b>Pamplemousse rose</b> 
Plat principal 	<b>Emincé de porc</b> 	<b>Curry de la mer</b> 		<b>Filet de dinde nature</b> 	<b>Sauté de boeuf façon Stroganoff</b> 
Garniture 	<b>Semoule couscous bio nature</b>  <b>B</b>	<b>Julienne de légumes</b> 		<b>Purée de potiron</b> 	<b>Marmite potagère bio</b>    <b>B</b>
Produit laitier 	<b>Tartare</b>	<b>Vache qui rit bio</b> <b>B</b>		<b>Yaourt sucré bio</b> <b>B</b>	<b>Brique de vache</b>
Dessert 	<b>Liégeois chocolat</b>	<b>Fruit de saison</b> 		<b>Fruit de saison</b> 	<b>Gâteau pomme et caramel à partager</b> 

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](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

