



SEMAINE DU

2 au 08 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 	Carottes râpées 			Pommes de terre bio mimolette   B	
Plat principal 	Palette de porc 	Colin sauce aurore au lait fermier  		Paupiette de veau	Duo de lentilles et riz bio sauce au curry  B
Garniture 	Flageolets	Chou fleur bio vapeur   B 		Carottes bio  B	
Produit laitier 		Gouda			Carré président
Dessert 	Yaourt sucré bio B	Riz au lait fermier  		Pomme bio   B	Banane bio B

RS ST VIVIEN R04645 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.

