



SEMAINE DU

31 mars au 06 avril 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 de blé au surimi d'hiver 	Pommes de terre et thon  		Carottes râpées 	Pamplemousse rose 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille 	Sauté de porc sauce diable 		Oeufs brouillés nature   	Hachis parmentier  
Garniture 	Julienne de légumes 	Petits pois nature		Coquillettes bio  	
Produit laitier 					
Dessert 	Crème dessert chocolat bio 	Fruit de saison		Tartelette feuilletée à la pêche 	Compote de pommes fraises

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaatoque.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.

