



SEMAINE DU

3 au 09 novembre 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 riz au jambon 	Carottes bio râpées   		Duo de chou blanc et rouge mayonnaise  	Crêpe au fromage
Plat principal 	Blanc de dinde braisé 	Billes végétales		Colin sauce aurore au lait fermier  	Rôti de porc BBC  
Garniture 	Purée de légumes bio    	Flageolets		Blé bio  	Epinards hachés béchamel au lait fermier  
Produit laitier 					
Dessert 	Compote de pommes bio 	Pomme au four   		Entremets vanille au lait fermier  	Banane bio 

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 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).

