



SEMAINE DU

17 au 23 novembre 2025

Une cantine
vraiment
engagée

1/ La VRAIE
cuisine



2/ VRAIMENT
de chez nous



3/ L'agriculture
VRAIMENT bio

B
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 | Céleri rémoulade  | Salade verte maïs et emmental | | Betteraves bio vinaigrette  | Velouté de potiron aux pois chiches  |
| Plat principal | Paupiette de veau au jus  | Coquillettes bio sce tomate façon bolognaise  | | Cordon bleu de volaille | Saucisse paysanne  |
| Garniture | Petits pois nature  | | | Côtes de blettes, pommes de terre bio à la crème  | Mogettes  |
| Produit laitier | | | | | |
| Dessert | Crème dessert vanille  | Banane bio  | | Pomme bio  | Brownie chocolat aux haricots rouges |

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



Viandes bovines,
porcines et volailles.
Origine : France.
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

