



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





















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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

