



SEMAINE DU

24 au 30 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 	Velouté de légumes  	Carottes bio râpées   B		Lentilles bio en salade  B	Chou rouge bio vinaigrette   B
Plat principal 	Pâtes bio à la carbonara  B	Estouffade de boeuf bio  B		Nems aux légumes	Blanquette de poisson 
Garniture 		Frites au four		Haricots verts à la provençale	Julienne de légumes 
Produit laitier 					
Dessert 	Clémentines 	Compote de pommes fraises		Yaourt nature sans sucre	Tartelette feuilletée à la pêche 

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.

