



SEMAINE DU

16 au 22 mars 2026

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 	Carottes râpées	Salade de riz bio au thon  		Oeufs durs mayonnaise	Mousse de betterave bio 
Plat principal 	Colin aux petits légumes 	Emincé de volaille au Xérès 		Blanquette de légumes  	Croziflette 
Garniture 	Haricots verts à l'ail	Carottes bio  		Semoule couscous bio nature  	
Produit laitier 	Petit moulé nature	Vache qui rit bio 		Saint Nectaire AOP 	Bûchette laitière
Dessert 	Orange	Ananas frais 		Yaourt fermier arôme fraise  	Pain perdu façon pudding au lait fermier  

RS MONTHOU SUR BIEVRE R03383 Sélection Enfant GR 5

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.

