



SEMAINE DU

23 au 29 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 et céleri vinaigrette 	Pommes de terre ciboulette  		Lentilles bio en salade  	Oeufs durs mayonnaise
Plat principal 	Sauté de volaille sauce suprême 	Aiguillettes panées de blé		Porc au caramel 	Colin à la provençale 
Garniture 	Pâtes torsades bio  	Chou fleur béchamel au lait fermier   		Purée de pommes de terre et carottes  	Pommes de terre vapeur  
Produit laitier 	Carré président	Edam bio 		Camembert	Fromage fondu de brebis
Dessert 	Gâteau des abeilles au yaourt 	Poire 		Banane bio 	Entremet chocolat au lait fermier  

RS MONTHOU SUR BIEVRE R03383 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.

