



SEMAINE DU

24 au 30 mars 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<br>            | Accras à la morue   | Carottes râpées<br>   |          | Lentilles bio en salade<br>          | Betteraves bio vinaigrette<br>   |
| Plat principal<br>    | Blanquette de volaille Label Rouge<br>        | Aiguillettes panées de blé   |          | Emincé de porc<br>  | Colin sauce Antillaise<br>   |
| Garniture<br>         | Epinards hachés béchamel au lait fermier<br>  | Pâtes bio à la tomate<br>  |          | Purée de légumes<br>  | Pommes de terre vapeur<br>  |
| Produit laitier<br> | Camembert bio<br>  | Carré président  |          | Edam bio<br>  | Fromage fondu de brebis   |
| Dessert<br>         | Fruit de saison<br>  | Gâteau des abeilles au yaourt<br>   |          | Yaourt fermier arôme fraise<br>  | Fruit de saison<br>  |

RS DE BLOU R00867 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

