



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 	Salade verte et emmental 	Mousse de betterave bio 	Carottes râpées	Macédoine mayonnaise  	Salade de riz bio et maïs  
Plat principal 	Cordon bleu de volaille 	Croziflette	Oeufs brouillés nature	Galette aux légumes	Sauté de boeuf aux oignons 
Garniture 	Coquillettes bio  		Purée de pommes de terre bio		Côtes de blettes, pommes de terre bio à la crème   
Produit laitier 	Chanteneige bio 				
Dessert 		Pain perdu façon pudding au lait fermier  	Kiwi	Liégeois chocolat	Poire 

RS DE LA POSSONNIERE R02494 Sélection Enfant GR 3

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).

