



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 	Chou blanc et PdeT bio vinaigrette 	Radis et beurre	Betteraves bio vinaigrette	Houmous de pois chiche	Carottes et céleri vinaigrette 
Plat principal 	Aiguillettes panées de blé	Colin ménagère 	Olivade de boeuf	Rougail de saucisse 	Poulet au four 
Garniture 	Haricots verts	Blé bio  B	Flageolets	Riz bio  B	Petits pois nature
Produit laitier 				Brique de vache	
Dessert 	Flan caramel	Banane bio B	Pomme bio		Tartelette feuilletée à la pêche 

RS DE LA POSSONNIERE R02494 Sélection Enfant GR 3

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.

