



SEMAINE DU

24 février au 02 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 	Salade de riz bio au jambon 	Chou rouge bio à la flamande  		Salade de mâche et maïs	Betteraves bio vinaigrette 
Plat principal 	Filet de colin sauce nantaise 	Coquillettes bio sauce tomate façon bolognaise  		Blanc de dinde braisé 	Sauté de boeuf bio aux oignons  
Garniture 	Jardinière de légumes 			Frites au four	Haricots beurre
Produit laitier 					
Dessert 	Fruit de saison 	Crème aux oeufs au lait fermier  		Yaourt fermier  	Tartelette feuilletée à la pêche 

RS ECOLE GERMAINE HEROUX R02628 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

