



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 	Betteraves vinaigrette	Pizza   		Potage de légumes  	Carottes râpées 
Plat principal 	Tajine de légumes et semoule	Poulet au four 		Sauté de porc Label Rouge sauce bourguignonne  	Filet de poisson pané
Garniture 		Coquillettes 		Riz bio  	Haricots verts bio à la provençale 
Produit laitier 					
Dessert 	Fromage blanc aux fruits	Fruit de saison 		Fruit de saison 	Entremets vanille au lait fermier  

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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

