



SEMAINE DU

13 au 19 octobre 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 	Crêpe au fromage			Velouté de patate douce, carotte et pomme de terre  	
Plat principal 	Palette de porc 	Emincé de volaille sauce forestière 		Aiguillettes panées de blé	Colin dieppois 
Garniture 	Poêlée archestrade aux carottes bio   	Semoule couscous bio nature  		Purée de pommes de terre et carottes  	Coquillettes bio  
Produit laitier 		Camembert bio 		Petit fromage frais sucré	Vache qui rit bio 
Dessert 	Crème dessert vanille	Brownie moelleux à la betterave 			Ananas frais 

RS SAINT UNIAC R04769 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.

