



SEMAINE DU

2 au 08 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 de pâtes bio et fèves à l'italienne  	Salade verte maïs et emmental		Chou rouge bio vinaigrette   	Pizza   
Plat principal 	Blanquette de poisson 	Sauté de boeuf bio au paprika  		Pâtes bio sauce tomate à l'arrabiata  	Palette de porc 
Garniture 	Chou fleur bio vapeur    	Frites au four			Carottes bio  
Produit laitier 	Tomme blanche				Yaourt sucré bio 
Dessert 	Pomme bio   	Compote de pommes bananes allégée		Crème dessert vanille	Clémentines 

RS SAINT UNIAC R04769 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.

