



SEMAINE DU

8 au 14 décembre 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 blé au surimi d'hiver 	Soupe alphabet   		Salade verte et maïs	Crêpe au fromage
Plat principal 	Volaille teriyaki 	Palette de porc à la provençale 		Galette PdeT bio ail et fines herbes au lait fermier  	Cordon bleu de volaille
Garniture 	Petits pois nature	Chou fleur bio vapeur    			Coquillettes 
Produit laitier 	Tartare	Edam bio 		Pont l'Evêque AOP 	Camembert portion
Dessert 	Kiwi 	Compote de pommes bio 		Yaourt aromatisé aux fruits	Pomme 

RS CHAILLE SOUS LES ORMEAUX R03657 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.

