



SEMAINE DU

15 au 21 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 verte et emmental 	Velouté de butternut  		Salade de riz bio et maïs vinaigrette  	Rillettes de poisson 
Plat principal 	Pâtes bio à la bolognaise  	Oeufs brouillés nature   		Colin aux petits légumes 	Sauté de volaille sauce suprême 
Garniture 		Chou fleur bio béchamel au lait fermier    		Julienne de légumes 	Pommes de terre noisettes
Produit laitier 	Petit fromage frais sucré	Champsecret		Chanteneige bio 	Edam bio 
Dessert 	Compote de pommes ananas	Pomme bio   		Poire 	Bûche au chocolat 

RS LA CELLE ST AVANT R04719 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.

