



SEMAINE DU

30 mars au 05 avril 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 verte et maïs	Radis et beurre		Pamplemousse rose 	Salade de pâtes et fèves à l'italienne 
Plat principal 	Rôti de porc BBC sauce rouille  	Hachis parmentier  		Galette aux légumes	Pané de poisson blanc
Garniture 	Pâtes bio à la tomate  				Carottes bio  
Produit laitier 					
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Entremet chocolat au lait fermier  		Compote de pommes ananas	Flan caramel

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.





SEMAINE DU

6 au 12 avril 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 		Betteraves vinaigrette		Concombres à la crème  	Chou rouge vinaigrette  
Plat principal 		Dahl de lentilles 		Boulettes de boeuf sauce diable	Filet de dinde au curry 
Garniture 		Riz bio  		Pommes de terre rissolées	Chou fleur bio béchamel au lait fermier    
Produit laitier 					
Dessert 		Orange		Yaourt fermier  	Dacquoise chocolat 

RS LA CHAPELLE SAINT AUBERT R04690 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.

