



Radis la Toque .fr

SEMAINE DU

Lundi 22 juin au 28 juin 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 gourmande au blé bio  	Salade de pâtes bio en couleur  		Betteraves bio vinaigrette 	Concombres vinaigrette  
Plat principal 	Porc au caramel 	Cordon bleu de volaille		Gratin de poisson  	Duo de lentilles et riz bio sauce au curry  
Garniture 	Tajine de légumes  	Chips			
Produit laitier 	Tomme blanche	Fripon		Champsecret	Petit moulé nature
Dessert 	Crème dessert chocolat bio 	Yaourt aromatisé aux fruits		Ananas frais 	Pêche 

Produits subventionnés par l'aide de L'UE à destination des écoles.

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radisla Roque.fr](http://radisla Roque.fr)



Viandes bovines, porcines et volailles.  
Origine : France.  
Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.

Pour sa santé, profitez d'une activité physique régulière. [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr)

