



Radis la Toque.fr

SEMAINE DU

Lundi 29 juin au 05 juillet 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 	Carottes râpées 			Salade de riz bio et pois chiches  B	Mortadelle
Plat principal 	Filet de dinde sauce suprême 			Billes de blé façon thaï nature	Jambon de volaille nature
Garniture 	Coquillettes bio  B			Courgettes bio béchamel au lait fermier    B	Chips
Produit laitier 	Munster AOP 			Carré président	Emmental bio B
Dessert 	Pomme 			Compote de pommes bio B	Banane bio B

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 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

