



SEMAINE DU

1 au 07 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 de riz bio et pois chiches  	Betteraves bio vinaigrette 		Salade verte arlequin 	Pommes de terre à la crème  
Plat principal 	Pané de blé, emmental, épinard et graines  	Hachis parmentier 		Knack 	Blanquette de poisson 
Garniture 	Tajine de légumes  			Flageolets 	Haricots verts 
Produit laitier 		Carré président 			Croc' lait 
Dessert 	Fromage blanc sucré 	Compote de pommes bio 		Banane bio 	Nuage tutti frutti 

RS CORPE R03984 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

