



SEMAINE DU

25 au 31 mai 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 		Taboulé bio à la menthe  		Carottes râpées 	Concombres au fromage blanc  
Plat principal 		Colin à la crème de moutarde 		Crozet sauce au kiri et lentilles 	Rôti de porc BBC  
Garniture 		Julienne de légumes 			Haricots blanc nature
Produit laitier 		Petit moulé nature			Vache qui rit bio 
Dessert 		Yaourt fermier arôme citron  		Yaourt aromatisé aux fruits	Flan caramel

RS CORPE R03984 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.

