



SEMAINE DU

15 au 21 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 au jambon 	Taboulé bio à la menthe  		Salade verte et maïs	Saucisson à l'ail 
Plat principal 	Filet de colin sauce crevettes 	Billes de blé façon thaï nature		Cheese burger	Filet de dinde sauce suprême 
Garniture 	Haricots verts	Courgettes bio béchamel au lait fermier    		Frites au four	Boulgour bio  
Produit laitier 	Tomme blanche				Champsecret
Dessert 	Nectarine 	Banane bio 		Cookie 	Compote de pommes fraises

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).

