



SEMAINE DU

22 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 	Lentilles bio en salade  	Melon 		Concombres vinaigrette  	Tomate bio nature   
Plat principal 	Cordon bleu de volaille 	Porc au caramel 		Parmentier de légumes d'été  	Colin sauce citronnée 
Garniture 	Epinards hachés à la crème 	Ratatouille  			Riz bio  
Produit laitier 	Cantal AOP 	Gouda bio 			
Dessert 	Abricots frais 	Cake marbré 		GLACES	Yaourt sucré vanille bio 

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).

