



SEMAINE DU

20 au 26 avril 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 	<b>Carottes râpées au citron</b> 	<b>Semoule d'hiver</b> 		<b>Tomate à l'huile d'olives</b>  	<b>Concombres au fromage blanc</b>  
Plat principal 	<b>Poulet au four</b> 	<b>Saucisse de Strasbourg</b>		<b>Colin Ducléré</b> 	<b>Coquillettes bio sauce tomate façon bolognaise</b>  
Garniture 	<b>Frites au four</b>	<b>Purée de courgettes</b>   		<b>Haricots verts</b>	
Produit laitier 	<b>Fromage</b>	<b>Yaourt sucré bio</b> 		<b>Mimolette</b>	<b>Rondelé</b>
Dessert 	<b>Yaourt/ crème dessert au choix</b>	<b>Poire</b> 		<b>Cake aux pépites de chocolat</b> 	<b>Crème dessert caramel</b>

RS LE LOGIS - GRANZAY GRIPT R03625 Sélection Enfant GR 3

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).

