

SEMAINE DU

4 au 10 mai 2026



Une cantine vraiment engagée

1/ La VRAIE cuisine

2/ VRAIMENT de chez nous

3/ L'agriculture VRAIMENT bio

4/ De VRAIS produits de qualité
























5/ VRAIMENT bon pour la planète et pour l'homme

B Produits issus de l'agriculture biologique ou en conversion



RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislatoque.fr

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée	 Carottes râpées au citron 	Oeufs durs mayonnaise		Salade verte et maïs	
Plat principal	 Pâtes bio à la bolognaise  	Duo de lentilles et riz bio sauce au curry  		Rôti de porc BBC  	
Garniture				Courgettes bio béchamel au lait fermier    	
Produit laitier	 Carré président	Coulommiers		Emmental bio 	
Dessert	 Crème dessert chocolat bio 	Pomme au four   		Chou à la crème au lait fermier  	

RS LE LOGIS - GRANZAY GRIPT R03625 Sélection Enfant GR 3



Viandes bovines, porcines et volailles.
 Origine : France.
 Décret n°2022-65

Menus susceptibles d'être modifiés selon les approvisionnements.
 Pour ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

