



SEMAINE DU

18 au 24 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 	Crudités arc en ciel  	Pamplemousse rose 		Salade piémontaise  	Betteraves bio vinaigrette 
Plat principal 	Pané de poisson blanc	Nuggets de poulet		Mijotée de boeuf bio  	Blanc de dinde braisé 
Garniture 	Pâtes bio à la tomate  	Riz bio  		Courgettes bio à la provençale   	Petits pois nature
Produit laitier 	Tomme blanche	Yaourt sucré bio 		Pont l'Evêque AOP 	Chanteneige bio 
Dessert 	Liégeois chocolat	Banane bio 		Fraises nature 	Cake à la praline rose 

RS LE LOGIS - GRANZAY GRIPT R03625 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la saisonnalité des fruits et légumes frais



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.

