



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  | Crêpe au fromage | Melon  | | Houmous de pois chiche | Tomate bio nature    |
| Plat principal  | Cordon bleu de volaille | Porc au caramel  | | Nuggets de poulet | Paëlla de poisson au riz bio   |
| Garniture  | Epinards hachés à la crème  | Ratatouille bio    | | Purée de pommes de terre et carottes   | |
| Produit laitier  | Munster AOP  | Gouda bio  | | Yaourt sucré bio  | Cantadou |
| Dessert  | Abricots frais  | Cake marbré  | | Ananas frais  | Crème dessert vanille |

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.

