



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 	Salade de riz bio et légumes   B	Betteraves bio vinaigrette B		Crêpe au fromage	Pâté de campagne 
Plat principal 	Poulet basquaise 	Tartine PdeT ail et fines herbes  		Palette de porc à la diable 	Blanquette de poisson 
Garniture 	Haricots beurre			Petits pois nature	Riz bio B 
Produit laitier 	Fripou	Edam bio B		Petit fromage frais sucré	Camembert
Dessert 	Yaourt fermier  	Compote de pommes fraises		Quatre quart 	Fraises nature 

RS CARBAY R03402 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la *saisonnalité*
des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaToque.fr



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.

