



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 	Salade piémontaise  	Accras à la morue		Salade verte et maïs	Carottes râpées 
Plat principal 	Nems aux légumes 	Filet de dinde nature 		Cheese burger	Saucisse de Strasbourg
Garniture 	Courgettes bio béchamel au lait fermier    	Epinards hachés à la crème 		Frites au four	Flageolets
Produit laitier 					
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Nectarine 		Cookie 	Ananas frais 

RS ST AVAUGOURD DES LANDES R03233 Sélection Enfant GR 4

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).

