



SEMAINE DU

27 avril au 03 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 	Carottes râpées 	Radis et beurre		Salade de pâtes bio en couleur  	
Plat principal 	Palette de porc 	Sauté de volaille sauce diable 		Oeufs brouillés aux pommes de terre  	
Garniture 	Flageolets	Printanière de légumes  		Epinards hachés à la crème 	
Produit laitier 	Chanteneige bio 	Edam bio 		Yaourt sucré	
Dessert 	Flan caramel	Pain perdu façon pudding au lait fermier  		Banane bio 	

RS DE MONTAILLE R04585 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

