



SEMAINE DU

2 au 08 juin 2025

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 pâtes en couleur 	Radis et beurre		Carottes râpées 	Taboulé à la menthe 
Plat principal 	Tajine de volaille 	Billes de blé façon thaï nature		Colin Dugléré 	Emincé de porc 
Garniture 	Haricots verts	Pommes de terre rissolées		Riz bio  	Ratatouille bio   
Produit laitier 	Brie				Petit fromage frais sucré
Dessert 	Compote de pommes bio 	Yaourt sucré vanille bio 		Chou à la crème au lait fermier  	Abricots frais 

RS LE TABLIER R03658 Sélection Enfant GR 4

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.

