



SEMAINE DU

25 au 31 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 		Tomate, pommes de terre, oeuf, vinaigrette 		Crêpe au fromage	Pamplemousse rose 
Plat principal 		Pané de poisson blanc		Blanc de dinde braisé 	Pâtes sauce au kiri et lentilles bio 
Garniture 		Petits pois nature		Courgettes bio persillées 	
Produit laitier 				Petit fromage frais sucré	Pont l'Evêque AOP 
Dessert 		Crème dessert vanille		Compote de pommes bio 	Banane bio 

RS CHAILLE SOUS LES ORMEAUX R03657 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.

