



SEMAINE DU

11 au 17 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
<b>Entrée</b> 	<b>Pommes de terre ciboulette</b>  	<b>Tomate bio nature</b>   <b>B</b>			
<b>Plat principal</b> 	<b>Sauté de porc bio marengo</b>  <b>B</b>	<b>Poulet au four</b> 			
<b>Garniture</b> 	<b>Haricots verts</b>	<b>Frites au four</b>			
<b>Produit laitier</b> 		<b>Vache qui rit bio</b> <b>B</b>			
<b>Dessert</b> 	<b>Purée de pommes bio</b>  <b>B</b>	<b>Entremets vanille au lait fermier</b>  			

RS DE RIALLE R02454 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).

