



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 	Lentilles bio en salade  	Melon 		Houmous de pois chiche	Tomate bio nature   
Plat principal 	Cordon bleu de volaille 	Porc au caramel		Parmentier de légumes d'été  	Paëlla de poisson au riz bio  
Garniture 	Epinards hachés à la crème 	Ratatouille bio   			
Produit laitier 	Munster AOP 	Gouda bio 		Yaourt sucré bio 	
Dessert 	Abricots frais 	Cake marbré 		Ananas frais 	Crème dessert vanille

RS DE RIAILLE R02454 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.

