



SEMAINE DU

4 au 10 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 	Concombres vinaigrette  	Oeufs durs mayonnaise		Salade verte et maïs	
Plat principal 	Pâtes bio à la bolognaise  	Duo de lentilles et riz bio sauce au curry  		Rôti de porc BBC  	
Garniture 				Courgettes bio béchamel au lait fermier    	
Produit laitier 	Carré président			Emmental bio 	
Dessert 	Crème dessert chocolat bio 	Ananas frais 		Chou à la crème au lait fermier  	

RS DE RIAILLE 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).

