



SEMAINE DU

18 au 24 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 		Betteraves bio vinaigrette B			
Plat principal 	Poulet basquaise 	Tartine PdeT ail et fines herbes  		Palette de porc à la diable 	Blanquette de poisson 
Garniture 	Haricots beurre			Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  B
Produit laitier 	Fripon			Petit fromage frais sucré	Camembert
Dessert 	Yaourt fermier  	Ananas frais 		Quatre quart 	Fraises nature 

RS ST LOUIS DE MONTFORT R04336 Sélection Enfant GR 3

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.

