



SEMAINE DU

8 au 14 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 	Pommes de terre ciboulette  			Melon 	Betteraves bio vinaigrette 
Plat principal 	Cordon bleu de volaille  	Tartine courgette et mozzarella		Pâtes bio à la carbonara  	Bredies d'agneau sauce curry
Garniture 	Chou brocolis à la crème  				Haricots blanc nature
Produit laitier 		Montcadi croûte noire			
Dessert 	Compote de pommes framboises	Soupe de fruits 		Pêche 	Fromage blanc aux fruits

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.

