



SEMAINE DU

25 au 31 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 		Taboulé bio à la menthe  		Carottes râpées 	Concombres au fromage blanc  
Plat principal 		Colin à la crème de moutarde 		Crozet sauce au kiri et lentilles 	Cordon bleu de volaille
Garniture 		Julienne de légumes 			Haricots blanc nature
Produit laitier 		Petit moulé nature		Petit fromage frais sucré	Vache qui rit bio 
Dessert 		Yaourt fermier arôme citron  		Compote de pommes fraises	Flan caramel

RS DISSE SOUS LE LUDE R02593 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 ta santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

