



SEMAINE DU

20 au 26 avril 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  | Tomate à l'huile d'olives   | Taboulé à la menthe  | | | Concombres au fromage blanc   |
| Plat principal  | Poulet au four  | Saucisse de Strasbourg | | Colin Ducléré  | Coquillettes bio sauce tomate façon bolognaise   |
| Garniture  | Frites au four | Purée de courgettes    | | Haricots verts | |
| Produit laitier  | | | | Chanteneige bio  | |
| Dessert  | Entremets vanille au lait fermier   | Yaourt sucré bio  | | Cake aux pépites de chocolat  | Crème dessert caramel |

RS ST VIVIEN R04645 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.

