



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 	Salade de riz bio et légumes   			Carottes râpées 	
Plat principal 	Poulet basquaise 	Tartine PdeT ail et fines herbes  		Nuggets de poulet	Blanquette de poisson 
Garniture 	Haricots beurre			Epinards hachés béchamel au lait fermier  	Riz bio  
Produit laitier 		Edam bio 			Camembert
Dessert 	Yaourt fermier  	Pomme 		Quatre quart 	Fraises nature 

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.

