



SEMAINE DU

1 au 07 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 		Tomate nature  		Carottes râpées 	
Plat principal 	Tajine de volaille 	Billes de blé façon thaï nature		Colin Ducléré 	Emincé de porc 
Garniture 	Haricots verts	Flageolets		Riz bio  	Ratatouille bio   
Produit laitier 	Brie				Petit fromage frais sucré
Dessert 	Crème dessert chocolat	Yaourt sucré vanille bio 		Chou à la crème au lait fermier  	Abricots frais 

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.

