



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 		Concombres à la crème   		Melon 	
Plat principal 	Cordon bleu de volaille	Tartine courgette et mozzarella  		Pâtes bio à la carbonara  	Bredies d'agneau sauce curry
Garniture 	Purée de brocolis   				Haricots blanc nature
Produit laitier 	Montcadi croûte noire				Saint Bricet
Dessert 	Compote de pommes framboises	Soupe de fruits 		Pêche 	Fromage blanc aux fruits

RS ST VIVIEN R04645 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 la santé, pratique une activité physique régulière, [www.mangerbouger.fr](http://www.mangerbouger.fr).

