



SEMAINE DU

15 au 21 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 		Salade de riz bio au thon  			Tomate bio nature   
Plat principal 	Palette de porc sauce moutarde 	Boulettes de boeuf à la provençale		Chili sin carne 	Parmentier de poisson  
Garniture 	Tajine de légumes  	Haricots beurre		Blé bio  	
Produit laitier 	Petit fromage frais sucré			Champsecret	
Dessert 	Abricots frais 	Entremet chocolat au lait fermier  			Flan 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.

