



SEMAINE DU

29 juin au 05 juillet 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, pommes de terre et fromage   		Concombres à la crème  	
Plat principal 		Paupiette de veau		Duo de lentilles et riz bio sauce provençale  	Jambon blanc
Garniture 		Chou fleur bio vapeur    			Chips
Produit laitier 	Carré président				Gouda bio 
Dessert 	Cake marbré 			Yaourt fermier arôme fraise  	Banane bio 

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).

