



SEMAINE DU

6 au 12 avril 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 		Betteraves bio vinaigrette B	Semoule d'hiver	Mortadelle	Concombres à la crème  
Plat principal 		Billes végétales	Sauté de porc	Cordon bleu de volaille	Pâtes bio à la bolognaise  B
Garniture 		Haricots blanc nature	Haricots beurre	Purée de légumes 	
Produit laitier 		Munster AOP 	Vache qui rit bio		
Dessert 				Banane bio B	Yaourt fermier  

RS DE LA POSSONNIERE R02494 Sélection Enfant GR 3

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 ta santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

