



SEMAINE DU

11 au 17 mai 2026

Une cantine vraiment engagée



1/ La VRAIE cuisine



2/ VRAIMENT de chez nous



3/ L'agriculture VRAIMENT bio














B 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 	Pommes de terre ciboulette  	Tomate nature  	Mousse de foie de volaille		
Plat principal 	Emincé de porc marengo 	Poulet au four 	Colin à la crème de moutarde		
Garniture 	Haricots verts	Frites au four	Blé bio		
Produit laitier 		Vache qui rit bio 			
Dessert 	Compote de pommes bio 		Banane bio		

RS DE LA POSSONNIERE R02494 Sélection Enfant GR 3

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur radislaquete.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.

