



SEMAINE DU

25 au 31 mai 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 		Taboulé bio à la menthe  	Radis et beurre	Carottes râpées 	Concombres au fromage blanc  
Plat principal 		Colin à la crème de moutarde 	Paupiette de veau	Crozet sauce au kiri et lentilles 	Cordon bleu de volaille
Garniture 		Julienne de légumes 	Carottes bio		Haricots blanc nature
Produit laitier 				Petit fromage frais sucré	
Dessert 		Yaourt fermier arôme citron  	Flan nature au lait fermier		Flan caramel

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.

