



SEMAINE DU

8 au 14 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 	Samoussas	Salade gourmande au blé bio  	Pastèque	Concombres à la crème   	Melon 
Plat principal 	Tajine de volaille 	Boulettes de boeuf sauce barbecue	Curry de la mer	Tartine courgette et mozzarella  	Pâtes bio à la carbonara  
Garniture 	Côtes de blettes et pommes de terre à la crème   	Petits pois nature	Purée de pommes de terre		
Produit laitier 	Carré président			Emmental bio 	
Dessert 		Pêche 	Liégeois chocolat		Abricots frais 

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.

