



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 	Betteraves bio vinaigrette 	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  	Taboulé bio à la menthe	Carottes râpées 	
Plat principal 	Couscous à l'agneau et semoule bio    	Blanc de dinde braisé 	Calamars à la romaine	Pizza tomate et fromage   	
Garniture 		Haricots verts persillés	Ratatouille		
Produit laitier 		Coulommiers	Yaourt sucré		
Dessert 	Pomme 			Liégeois chocolat	

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

