



SEMAINE DU

20 au 26 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 	Tomate à l'huile d'olives  	Taboulé à la menthe 		Carottes râpées au citron 	Concombres au fromage blanc  
Plat principal 	Poulet au four 	Saucisse de Strasbourg		Colin Ducléré 	Coquillettes bio sauce tomate façon bolognaise  
Garniture 	Frites au four	Purée de courgettes   		Haricots verts	
Produit laitier 	Edam bio 	Yaourt sucré bio 		Chanteneige bio 	Rondelé
Dessert 	Entremets vanille au lait fermier  	Compote de poires		Cake aux pépites de chocolat 	Crème dessert caramel

RS JEAN MIGAULT R04076 Sélection Enfant GR 4

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.

