



SEMAINE DU

27 avril au 03 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  | Salade de riz bio au thon   | Carottes râpées  | | Oeufs durs mayonnaise | |
| Plat principal  | Sauté de boeuf bio au paprika   | Parmentier de légumes d'hiver   | | Filet de dinde au curry  | |
| Garniture  | Chou fleur bio vapeur     | | | Haricots verts à l'ail | |
| Produit laitier  | Tomme blanche | Vache qui rit bio  | | Chanteneige bio  | |
| Dessert  | Orange | Ananas frais  | | Semoule au lait fermier chocolat   | |

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.

