



SEMAINE DU

4 au 10 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 	Pâtes bio arc en ciel vinaigrette  	Tomate nature  		Concombres bio à la crème   	
Plat principal 	Nems aux légumes	Rôti de porc BBC au colombo  		Colin sauce citronnée 	
Garniture 	Petits pois carottes	Frites au four		Semoule couscous nature 	
Produit laitier 	Emmental bio 	Petit moulé nature			
Dessert 	Crème dessert caramel	Entremet chocolat au lait fermier  		Banane bio 	

RS SAINT UNIAC R04769 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 la santé, pratique une activité physique régulière, www.mangerbouger.fr.

