



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 	<b>Pommes de terre ciboulette</b>  	<b>Concombres à la crème</b>   			<b>Betteraves bio vinaigrette</b> 
Plat principal 	<b>Cordon bleu de volaille</b> VG : aiguillettes blé	<b>Tartine courgette et mozzarella</b>  		<b>Pâtes bio à la carbonara</b> VG : poisson coquillettes  	<b>Bredies d'agneau sauce curry</b> VG : poisson tomate
Garniture 	<b>Chou brocolis à la crème</b>  				<b>Haricots blanc nature</b>
Produit laitier 	<b>Yaourt sucré bio</b> 			<b>Vache qui rit bio</b> 	
Dessert 	<b>Compote de pommes framboises</b>	<b>Soupe de fruits</b> 		<b>Pêche</b> 	<b>Fromage blanc aux fruits</b>

RS SAINT UNIAC R04769 Sélection Enfant GR 4

RESTORIA respecte la *saisonnalité* des fruits et légumes frais

Plus d'infos sur [radislatoque.fr](http://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](http://www.mangerbouger.fr).

