



SEMAINE DU

22 au 28 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 	Salade piémontaise  	Accras à la morue		Salade verte et maïs	Carottes râpées 
Plat principal 	Nems aux légumes	Filet de dinde nature (VG colin sauce tomate) 		Cheese burger (parmentier légumes)	Knack (filet colin tomate) 
Garniture 	Courgettes bio béchamel au lait fermier    	Epinards hachés à la crème 		Frites au four	Purée de légumes 
Produit laitier 	Camembert			Chanteneige bio 	Yaourt sucré bio 
Dessert 	Yaourt aromatisé aux fruits	Nectarine 		Cookie 	

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

