



SEMAINE DU

29 juin au 05 juillet 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 et maïs vinaigrette  	Tomate et pommes de terre   		Concombres à la crème  	Pastèque
Plat principal 	Colin à la crème de moutarde 	Paupiette de veau (VG salade carioca petits pois, haricots rouges)		Duo de lentilles et riz bio sauce provençale  	Salade riz, maïs, pois chiches, tomates
Garniture 	Haricots verts	Chou fleur bio vapeur    			Pizza tomate fromage
Produit laitier 	Carré président				
Dessert 	Cake marbré 	Compote de pommes fraises		Yaourt fermier arôme fraise  	Liégeois chocolat

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.

