



SEMAINE DU

7 au 13 septembre 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 	Taboulé bio à la menthe  	Tomate et pommes de terre   		Concombres à la crème  	Céleri et carottes rémoulade 
Plat principal 	Palette de porc (VG colin tomates) 	Blanc de dinde braisé (VG oeufs brouillés) 		Billes végétales	Brandade de saumon  
Garniture 	Courgettes béchamel au lait fermier   	Haricots beurre		Haricots blancs à la tomate	
Produit laitier 	Camembert				Tomme noire
Dessert 	Prunes jaunes 	Chou au chocolat au lait fermier  		Yaourt aromatisé aux fruits	Flan caramel

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.

