



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 	Salade gourmande au blé bio  	Radis et beurre		Carottes râpées 	
Plat principal 	Colin sauce aurore au lait fermier  	Poulet au four 		Emincé de porc 	
Garniture 	Chou fleur bio vapeur    	Riz bio  		Flageolets	
Produit laitier 	Camembert	Yaourt sucré bio 		Cantadou	
Dessert 	Quatre quart 	Banane bio 		Flan caramel	

RS MONTHOU SUR BIEVRE R03383 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.

