



SEMAINE DU

27 avril au 03 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 	Crêpe au fromage	Beurre de sardines		Concombres et pommes de terre vinaigrette   	
Plat principal 	Filet de colin sauce tomate 	Rôti de porc BBC  		Sauté de boeuf bio marengo  	
Garniture 	Coquillettes 	Epinards hachés béchamel au lait fermier  		Purée de pommes de terre  	
Produit laitier 		Chanteneige bio 		Bûchette laitière	
Dessert 	Semoule au lait fermier chocolat  	Compote de pommes		Orange	

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

