



SEMAINE DU

15 au 21 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 	Taboulé bio à la menthe  	Pastèque 		Salade piémontaise  	Salade verte et maïs
Plat principal 	Tajine de volaille 	Colin sauce Antillaise 		Nuggets de poulet	Cheese burger
Garniture 	Méli-mélo du printemps  	Boulgour bio  		Petits pois nature	Frites au four
Produit laitier 	Cantadou	Coulommiers		Gouda	Croc' lait
Dessert 	Yaourt fermier  	Cerises 		Banane bio 	Cookie 

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.

