



SEMAINE DU

22 au 28 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 	Salade gourmande au blé bio  	Salade de pâtes bio en couleur  		Betteraves bio vinaigrette 	Houmous de pois chiche
Plat principal 	Porc au caramel 	Cordon bleu de volaille		Gratin de poisson  	Duo de lentilles et riz bio sauce au curry  
Garniture 	Tajine de légumes  	Petits pois nature			
Produit laitier 	Tomme blanche			Champsecret	Petit moulé nature
Dessert 	Crème dessert chocolat bio 	Yaourt aromatisé aux fruits		Ananas frais 	Pêche 

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.

