



SEMAINE DU

29 juin au 05 juillet 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 	Carottes râpées 	Tomate et huile d'olives bio   B		Salade de riz bio et pois chiches  B	Mortadelle
Plat principal 	Filet de dinde sauce suprême 	Mijotée de boeuf 		Filet de colin sauce tomate 	Jambon de volaille nature
Garniture 	Coquillettes bio  B	Purée de légumes 		Haricots verts	Chips
Produit laitier 	Munster AOP 	Vache qui rit bio B		Carré président	Emmental bio B
Dessert 	Pomme 	Cake marbré 			Banane bio B

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.

